リンナイ

グリル付ガステーブル

取扱説明書

保証書別添

Rinnai

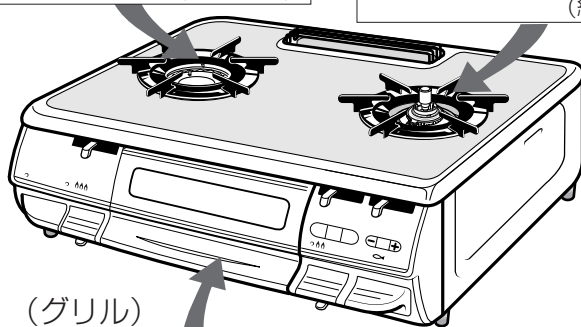
家庭用

よく読んで
安全に正しく
お使いください。

品名 IZ-N63MT(SL)

型式の呼び　RTS-N620MGT-L

（標準バーナー）
- 天ぷら油過熱防止機能
- 焦げつき消火機能
- 炊飯機能（白米・おかゆ）
- 揚げもの温度調節機能（160℃、180℃、200℃）
- 湯わかし自動消火機能
- コンロ調理タイマー自動消火機能（1～60分）
- コンロ点火確認ランプ
- 消し忘れ自動消火機能（約2時間）

（強火力バーナー）
- 内炎式高効率バーナー
- コンロ点火確認ランプ
- 消し忘れ自動消火機能（約1時間）
- コンロ調理タイマー自動消火機能（1～60分）

（グリル）
- 水のいらない グリル
- グリル調理タイマー自動消火機能（1～15分）
- グリル過熱防止センサー付
- 扉が下がる ニュー3Sグリル

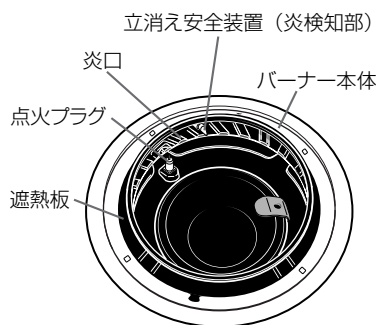
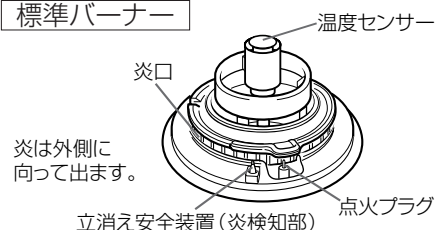
もくじ	ページ

ご愛用の皆様へ

このたびはリンナイグリル付ガステーブルをお買い上げいただきまして、ありがとうございます。

- ●ご使用の前にこの取扱説明書を最初から最後までよくお読みいただき安全に正しくお使いください。
- ●この取扱説明書と別添の「保証書」の内容をよくご確認のうえ、大切に保管してください。
- ●幼いお子様にはさわらせないでください。
- ●この製品は家庭用です。業務用のような使いかたをされますと著しく寿命が縮まります。
- ●この製品は国内専用です。海外では使用できません。
- ●取扱説明書を紛失した場合は、お買い上げの販売店またはもよりの当社事業所にて再購入してください。

1 各部のなまえと特長

図のように正しくセットしてください。

グリル排気口カバー

ごとく
（左右共通）

強火力バーナー用
しる受けカップ

トッププレート（ガラス面）
（衝撃を与えたり、かたいものでこすらないでください）

コンロ用火力調節つまみ

トッププレート枠
（ネジ固定してありますので取り外さないでください）

品名表示位置

強火力バーナー用
コンロ点火確認ランプ

電池交換サイン
（乾電池の寿命をお知らせします）

電池ケース

単1形アルカリ乾電池
（付属品）（2個）
（向きを間違えないよう正しくセットしてください）

強火力バーナー用
操作ボタン

強火力バーナー用
点火ロックつまみ

グリルとびら
（引き出すと下に下がります）

グリルとびら取っ手

ごとく
（左右共通）

標準バーナーキャップ
（向きを間違えないよう正しくセットしてください）

標準バーナー用
しる受けカップ

グリル排気口
（調理中に排気が出る所です）

温度センサー

バーナー本体
（標準バーナー用）

ご注意ラベル
（使用上の注意事項が表示してあります。ご使用前に必ずお読みください。）

揚げもの用表示ラベル
（P.7参照）

銘板

グリル用火力調節つまみ

調理タイマー表示部
（コンロ調理タイマー使用時・グリルを点火すると表示します）

揚げもの･炊飯･湯わかし
コンロ調理タイマー操作部

標準バーナー用
コンロ点火確認ランプ

グリル用操作ボタン

標準バーナー･グリル用
点火ロックつまみ

標準バーナー用操作ボタン

グリル皿受け

グリル焼網

グリル皿
（クリアコート加工してあります 水を入れないで使用してください）

お願い トッププレートのガラスは着色されているため、機器に光等が当たりますと内部が赤く見えることがありますが異常ではありません。

標準バーナー操作部の説明(コンロ調理タイマーモードのみ強火力バーナーにも該当)

炊飯モード表示ランプ
炊飯モード設定時に点灯します。

湯わかしモード表示ランプ
湯わかしモード設定時に点灯します。

揚げもの設定温度表示ランプ
揚げものモード設定時に設定された温度を点灯で表示します。

コンロ調理タイマーモード表示ランプ
コンロ調理タイマーモード設定時に点灯します。

揚げものスイッチ
揚げものモード設定時に使用します。

■揚げもの温度調節機能 15
天ぷら・フライなどの揚げものを調理する時に油の温度を一定に保つことができます。スイッチを押すことにより160℃、180℃、200℃の3段階の温度を設定することができます。また、各設定温度でスイッチを押し続けることにより＋10℃の温度設定ができます。

炊飯スイッチ
炊飯モード設定時に使用します。

■炊飯機能 13
炊飯時に使用するモードです。別売の炊飯専用釜や炊飯鍋をお使いいただくと、上手に炊飯できます。スイッチを押すことにより（洗米おき、洗米すぐ、おかゆ）の3つのモードに設定できます。炊飯時は必ず火力調節つまみを炊飯の位置に合わせてご使用ください。消火したら、操作ボタンを必ずもどしてください。

タイマースイッチ
湯わかしモード･タイマーモード設定時に使用します。

■湯わかし自動消火機能 16
沸騰後、自動的に小火になり、5分後に自動消火する機能です。消火したら、操作ボタンを必ずもどしてください。

■コンロ調理タイマー自動消火機能 17
時間を設定すると、自動消火する機能です。消火したら、操作ボタンを必ずもどしてください。

コンロ・グリル調理タイマー操作部の説明

タイマー表示部 17 21
コンロ使用時にタイマーセットスイッチを押すと「1.」を表示します。また、グリルを点火すると「9.」または「8.」を表示します。調理に適した時間にセットしてご使用ください。加熱時間（残り時間）を表示します。時間がくると自動で消火します。消火したら操作ボタンを必ずもどしてください。

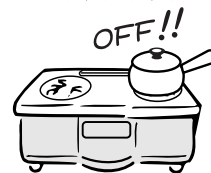
タイマーセットスイッチ
加熱時間を変更するときに使用します。〔コンロ調理タイマーの場合⊕スイッチで最大60分まで、グリル調理タイマーの場合⊕スイッチで最大15分（庫内温度がある程度上がっている場合は14分）、⊖スイッチで最小1分までセットできます。〕

コンロ部の主な機能

●天ぷら油過熱防止機能 12 23
（標準バーナー側のみ）
天ぷら･フライなどの揚げものを調理中、調理油が過熱されても、自然発火温度に達する前に自動消火します。（必ず指定以上の油量でご使用ください）

●コンロ調理タイマー自動消火機能 17
（強火力バーナー・標準バーナー）
1～60分まで任意に調理時間を設定できます。設定時間経過後、自動消火します。（強火力バーナーまたは標準バーナーどちらかのバーナーのみの設定となります）

●焦げつき消火機能 19 23
（標準バーナー側のみ）
なべ底が焦げつきはじめたら、自動消火します。

●コンロ消し忘れタイマー 19 23
点火してから約2時間（標準バーナー）、約1時間（強火力バーナー）で自動消火し、消し忘れを防ぎます。

グリル部の主な機能

●水のいらないグリル 19
グリル皿に水を入れずに使えます。また、グリル皿にはクリアコート加工してありますので、煮こぼれ等のよごれがとれやすく、お手入れが簡単です。

●グリル過熱防止センサー 19
魚などの調理物を入れないでから焼きした場合など、グリル庫内の温度が、異常に高くなった場合に自動消火します。

※ 内の数字はページを示しています。

3 安全上のご注意 必ずお守りください

〈安全に正しくお使いいただくために〉

この取扱説明書および製品には、お使いになる人や他の人への危害や財産への損害を未然に防ぎ、製品を安全に正しくお使いいただくための重要な内容が説明してあります。

●以下に示す表示と意味をよく理解してから本文をお読みください。

⚠危険	この表示を無視して、誤った取扱いをすると、人が死亡、重傷を負う危険、または火災の危険が差し迫って生じることが想定される内容を示しています。
⚠警告	この表示を無視して、誤った取扱いをすると、人が死亡、重傷を負う可能性、または火災の可能性が想定される内容を示しています。
⚠注意	この表示を無視して、誤った取扱いをすると、人が傷害を負う可能性や物的損害のみの発生が想定される内容を示しています。

●絵表示について次のような意味があります。

この絵表示は、気をつけていただきたい「注意喚起」内容です。

この絵表示は、してはいけない「禁止」内容です。

接触禁止

分解禁止

この絵表示は、必ず実行していただく「強制」内容です。

⚠危険

■ガス漏れに気づいたら絶対に火をつけたり、電気器具のスイッチの入・切、電源プラグの抜き差し、周辺の電話を使用しない

炎や火花で引火し、爆発事故を起こすことがあります。

火気厳禁

■ガス漏れに気づいたらすぐに使用を中止する

①すぐに使用を中止しガス栓を閉める。(ガス栓つまみのないガスコンセント接続の場合は、ガスコンセントからソケットを外す)

②窓や戸を開けガスを外に出す。

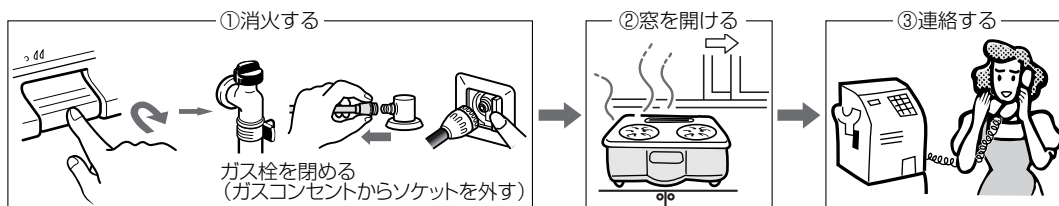
③もよりのガス事業者（供給業者）に連絡する。

必ず行う

①消火する

ガス栓を閉める
（ガスコンセントからソケットを外す）

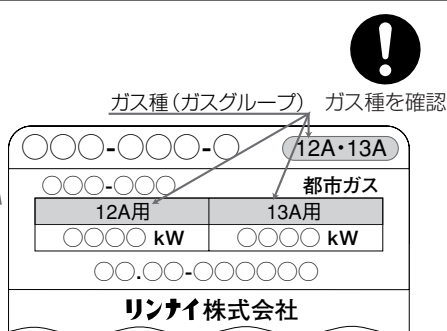
②窓を開ける

③連絡する

⚠警告

■供給ガスと銘板に表示してあるガス種（ガスグループ）があっていることを確認する

供給ガスと一致していない場合、そのまま使用すると不完全燃焼により、一酸化炭素中毒になったり、爆発着火でやけどをすることがあります。供給ガスがわからない場合はお買い求めの販売店、またはもよりの当社事業所に問い合わせてください。

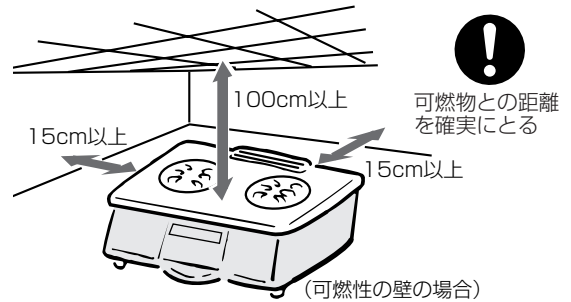
転居されたときも、供給ガスの種類が銘板の表示と一致していることを確認してください。

〈例〉
（12A・13Aの場合）

⚠警告

■**設置するときは可燃物との距離を確実に離す**

距離が近いと火災の原因になります。（火災予防条例で定められていますので、必ず守ってください）可燃物との距離が守れない場合は必ず別売の防熱板を取り付けてください。また表面がステンレスやタイルでも壁の内部が可燃性の場合は必ず別売の防熱板を取り付けてください。防熱板はお買い上げの販売店またはもよりの当社事業所にご相談ください。

100cm以上
15cm以上
15cm以上
可燃物との距離を確実にとる
（可燃性の壁の場合）

■**設置後機器の周辺を改装する場合も可燃物との距離を確実に離す**

■**機器の上や周囲にはペットボトル、調理油、スプレー缶、カセットコンロ用ボンベなど燃えやすいものを置かない　また機器本体の下に新聞紙やビニールシートなどの燃えやすいものを敷かない　また電源コードを通さない**

熱でスプレー缶内の圧力が上がり、スプレー缶が爆発したり火災の原因になります。

■**地震、火災、または使用中に異常な燃焼、臭気、異常音を感じた場合、使用途中で消火した場合はただちに使用を中止し、ガス栓を閉じる（つまみのないガスコンセントの場合は、ガスコンセントからソケットをはずす）**

故障かな?と思ったら(P.27～32)に従い処置をする。

■**機器の周囲ではスプレー、ガソリン、ベンジンなど引火のおそれのあるものを使用しない**

引火して火災の原因になります。

■**火をつけたまま離れたり、外出、就寝をしない**

調理中のものが異常過熱し火災の原因になります。特に天ぷら、揚げものをしているときやグリルを使用しているときは、その場を離れないでください。離れるときは必ず消火してください。

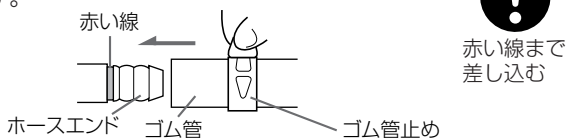
■**ガスコードを使用する場合は、器具用スリムプラグおよびガスコードの取扱説明書に従って接続する**

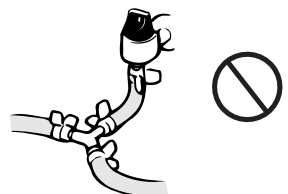
「ガスコードなどでコンセント接続する場合」（P.10）を参照してください。間違った接続はガス漏れの原因になります。

■**ガス用ゴム管（ソフトコード）を使用する場合は検査合格マークまたはJISマークの入っているものを使用し、ひび割れたゴム管、古いゴム管は使用しない**

ガス用ゴム管以外は耐久性に欠けガス漏れの原因になります。ビニール管は絶対に使用しないでください。またガス用ゴム管はときどき点検して古くなった場合は取り替えてください。

■**ガス用ゴム管（ソフトコード）は赤い線まで差し込んでゴム管止めでしっかりと止める**

しっかりと止めないとガス漏れの原因になります。

■**ゴム管の継ぎたしや二又分岐はしない**

ガス漏れの原因になります。

■**ガス接続口に汚れやゴミがないようにする**

ガス漏れの原因になります。

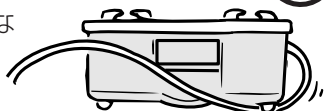
■**ガスコードの長さが合わない為に高温部に触れたり、機器の下を通したり、機器に触れたりする場合はガスコードを使用しない**

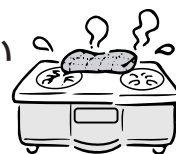
ガスコードが過熱され、ガス漏れの原因になります。

5 安全上のご注意 必ずお守りください

⚠警告

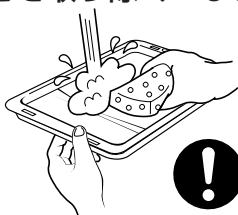
■ガス用ゴム管（ソフトコード）、ガスコードは、高温部に触れたり、折れたり、ねじれたりしないようにできるだけ短くして使用する　また、ガス用ゴム管（ソフトコード）、ガスコードは機器の下を通したり、グリル排気口や炎に近づけない　また、他の機器で加熱されるような所にも通さない

使用時は周囲が高温になりゴム管がとけてガス漏れの原因となります。

■グリル排気口をタオル、ふきんなどでふさがない

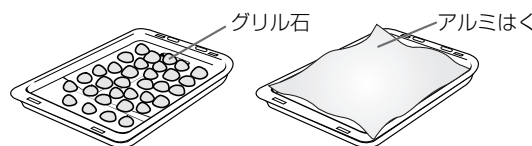
不完全燃焼や火災の原因になります。

■脂の出る料理にはグリル焼網の上や下にアルミはくを敷かない

アルミはくの上に脂がたまり発火する原因になります。

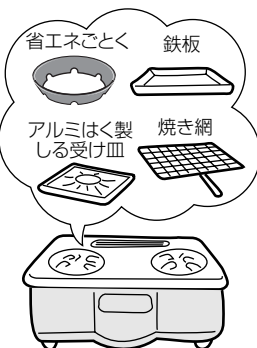
■グリルを続けて使用する場合は、そのつどグリル皿にたまった脂などを取り除く　また使用後も必ず掃除をする

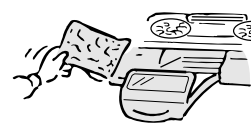
グリル皿にたまった脂が過熱されて発火し、グリル排気口より炎が出ることがあります。脂の多い調理物（鶏肉など）は特に注意してください。なおグリル皿には何も入れないでください。

脂を取り除く

■グリル皿の中に市販のグリル石、グリルシートなどを入れない

機器の損傷や、たまった脂が加熱され燃えて火災の原因となります。

グリル石　アルミはく

■指定以外の補助具や大きすぎるなべなどは使わない

コンロをおおうような鉄板や直径34cm以上のなべ、焼き網、たこ焼き器、アルミはく製しる受け皿、ごとくのかわりに用いる、いわゆる省エネごとくなどを使うと異常燃焼し、一酸化炭素中毒の原因となります。また温度センサーが正しく作動せず発火や消火の原因にもなります。指定以外の補助具を使用した場合の機器の故障、事故については、当社では責任を負いかねます。

■グリル使用前にグリル庫内に食品くずやふきんなどがないことを確認する　またグリルとびらに魚などをはさみこんだまま使用しない

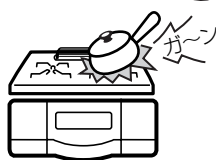
食品くずやふきんなどが燃えることがあります。

確認する

■使用後は消火を確認しガス栓を閉める

消し忘れによる火災の原因になります。特にグリルは消し忘れをしやすいので、機器から離れるときは必ず消火してください。

ガス栓を閉める

■トッププレート（ガラス面）に衝撃を加えない
■トッププレート（ガラス面）の上にのらない、手をのせない

トッププレート（ガラス面）にひびが入り、異常過熱や火災の原因になります。ひびが入ったときは、すぐに修理を依頼してください。

■修理・改造は高度な専門知識が必要です　お客さまご自身では工具を使用して絶対に分解したり修理・改造は行わない

異常作動してけがの原因になります。

■火がついたまま持ち運ばない

火災、やけどの原因となります。

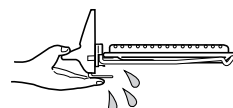
⚠注意

■魚を裏返すときなどは手や腕がグリルとびらやガラスに触れないようにする

手や腕が触れるとやけどをすることがあります。

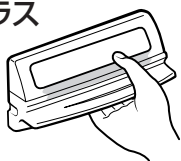
接触禁止

■グリル皿の持ち運びはていねいに

使用中･使用直後はグリル皿にたまった脂が高温になっています。こぼすとやけどをする原因になります。

ていねいに

⚠注意

■グリルとびら取っ手のガラス付近には触れない

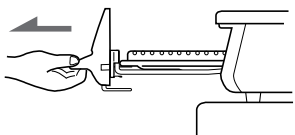
使用中、使用直後は高温になっており、やけどをする原因になります。

■グリル排気口に手や顔などを近づけない　またなべの取っ手を排気口に向けない

グリル排気口から高温の排気が出ます。やけどやなべの取っ手が過熱され取っ手を焼損する原因になります。

■グリル皿を持ち運びする際は、さめてから持ち運ぶ

使用中、使用直後はグリル皿が高温になっています。やけどをするおそれがあります。

■グリル皿の出し入れはゆっくり確実に

水平にゆっくり出し入れしてください。グリルとびらを持ち上げたまま引き出すと途中で止まらずに落下し、脂がこぼれてやけどをすることがあります。

■鶏肉などの脂の多い食材を焼く時は注意する

飛び散った脂に引火して、瞬間的にグリルの排気口から炎が出る場合があります。やけどや火災などの原因になります。

■熱くなったガラストッププレートやグリルとびらガラスに水をかけない衝撃を加えない

ガラスが割れてけがをする原因になります。

■点火操作時や使用中はバーナー付近に顔を近づけ過ぎない

炎や熱で顔をやけどするおそれがあります。

■衣類などの乾燥や練炭の火起しなど調理以外の用途には使用しない

衣類が落下し火災や過熱・異常燃焼による機器焼損の原因になります。

■やかん、なべなどの大きさに合わせて火力を調節する

火力が強いとやかん、なべなどの取っ手が焼損したり、手に触れるとやけどをする原因になります。

■グリルとびらを開けたままグリルを使用しない

トッププレート前部を焦がしたり、機器の上部が異常に過熱され、やけどをする原因になります。

■グリル皿だけを持って本体より取り外さない

グリルとびらが落下し、やけどやけがをすることがあります。必ずグリルとびら取っ手を持って取り外してください。

■グリルとびらに重いものをのせたり、強い力を加えない

グリルとびらが外れ、けがや機器破損の原因になります。

■グリル皿に水を入れないで使用する

お湯がこぼれてやけどをする原因になります。

■グリル使用時は魚を焼きすぎない

魚に火がつき火災の原因になります。
グリル庫内で魚などが燃えたり、たまった脂に引火した場合は、すぐに操作ボタンを押して消火してください。

■コンロ・グリル使用中、使用直後しばらくはトッププレート枠・トッププレート（ガラス面）に触れない

高温になっていますのでやけどをする原因になります。

■コンロ・グリル使用中は身体の一部や衣服をバーナー付近やグリル排気口に近づけない

衣服に炎が移ったり、排気熱によりやけどをするおそれがあります。

■使用中、使用直後は操作ボタン・つまみ・グリルとびら取っ手以外は触れない

やけどをすることがあります。とくに幼いお子様がいる家庭ではご注意ください。

■点火操作をしても点火しない場合は操作ボタンを消火の状態に戻し、周囲のガスがなくなってから再度点火操作をする

すぐに点火操作をすると周囲のガスに点火して、衣服に燃え移ったり、やけどをするおそれがあります。

安全上のご注意 必ずお守りください

⚠注意

■**使用中は換気をする**

使用中は窓を開けたり換気扇を回すなど換気をしてください。換気をしないと不完全燃焼による一酸化炭素中毒のおそれがあります。

換気をする

注：ただし、屋内設置で自然排気式給湯器およびふろがまを使用している場合は換気扇を回さず窓などをあけて換気してください。排気ガスが逆流することがあります。

■**バーナーキャップを水洗いしたときは水気をじゅうぶん切ってからセットする**

炎口が詰まったまま使用すると異常燃焼の原因になります。

水気を切る

■**強い風の吹き込むところには設置しない**

点火不良や機器内部の損傷、安全装置が正しく働かないなどの原因になります。

■**ごとくをはずしてなべなどを直接コンロに置いて使用しない**

不完全燃焼や機器焼損の原因になります。

■**棚の下など落下物の危険のある場所に機器を設置しない**

機器の上に落ちたものが燃えて、火災の原因になります。

■**水平で安定性のよい丈夫な台の上に設置する**

不安定な所や傾いた所に設置すると機器が傾いてやけどやけがのおそれがあります。

■**照明器具など樹脂製品の下へ設置しない**

照明器具のかさなどが変形・変色することがあります。

■**点検・お手入れの際は必ず手袋をして行う**

手袋をしないでお手入れすると機器の突起物などでけがをすることがあります。

必ず手袋をしてお手入れする

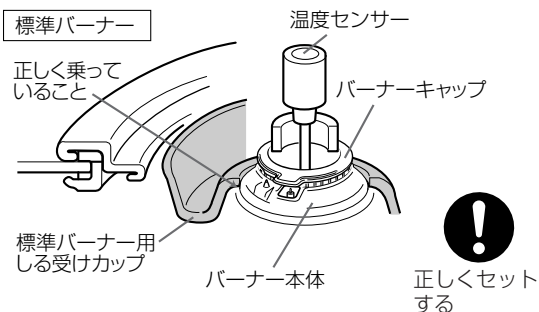
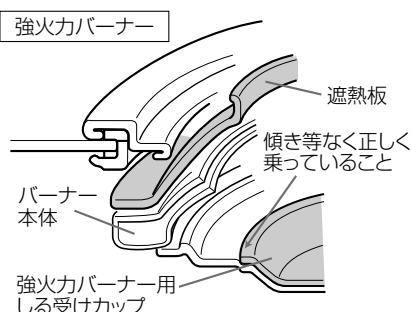
■**幼い子供には触らせない**

やけどやけがなど思わぬ事故の原因になります。

■**機器を水につけたり、水をかけたりしない**

不完全燃焼・故障の恐れがあります。

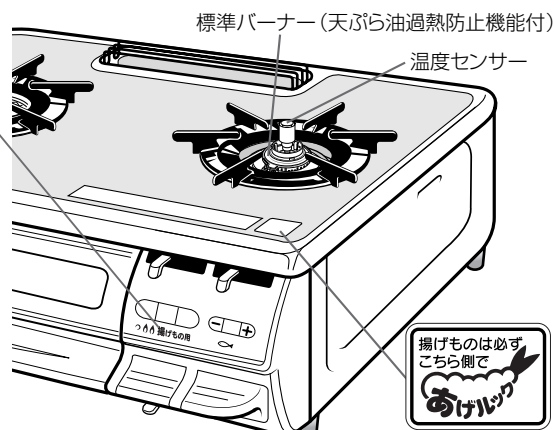
■**しる受けカップ・バーナーキャップは正しくセットする**

バーナーの炎がトッププレートの下にもぐり込むなど火災や機器焼損の原因になります。

正しくセットする

天ぷら油過熱防止機能付バーナーについて（標準バーナーのみ）

天ぷら油過熱防止機能とは天ぷら、フライなどの揚げもの調理で、消し忘れなどによる調理油の過熱を防止する機能です。温度センサーでなべ底の温度を監視し、調理油が発火する温度になる前に自動的にガスを止めます。このとき、ブザーが鳴ってお知らせします。揚げもの調理をされるときは、必ずこの機能のついている標準バーナーを使用してください。使用方法をお守りいただけなければ、調理油の過熱による発火を防止できないことがあります。

※天ぷら油過熱防止機能がついているバーナーは右図のようにトッププレート（ガラス面）に［揚げものは必ずこちら側で あげルック］の表示ラベルと前面パネルに**揚げもの用**と表示してあります。

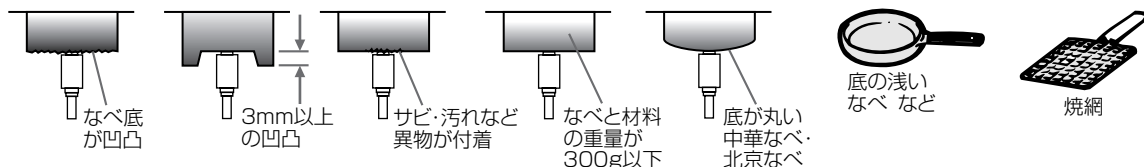
⚠警告

■**揚げもの調理をされるときは、必ず標準バーナー（天ぷら油過熱防止機能付）を使用する**

強火力バーナーを使用すると消し忘れなどにより調理油が発火することがあります。

確認

⚠警告

■標準バーナーでは下記のなべなどは使わない

温度センサーがなべ底の温度を正しく検知できずに、発火や途中消火、機器焼損の原因になります。
底が浅く広いなべなどでの油調理は、油の温度が上がりやすく発火の原因になります。使用しないでください。

■耐熱ガラス容器、土なべなど熱の伝わりにくいもので油調理しない

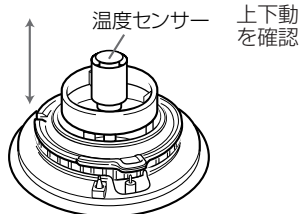
使用中に発火する恐れがあります。

■標準バーナー（天ぷら油過熱防止機能付）で使用する調理油の量は200 mℓ以上で行う

調理油の量がはじめから少なかったり、減ってきたりすると発火することがあります。

⚠注意

■温度センサーのお手入れはこまめに行うまた上下にスムーズに動くことを確認する

なべ底に密着しなくなり調理油が発火する場合があります。また、動きが悪いとなべなどが傾き、お湯などがこぼれやけどをする原因にもなります。なべの重さは調理物を含め300g以上必要です。密着しない場合、点検・修理を依頼してください。

■温度センサーに強いショックを加えたりキズをつけない

なべ底にセンサーが密着しなくなり、調理油が発火する場合があります。

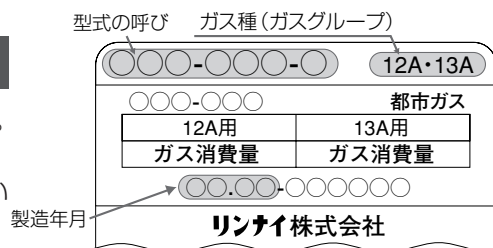
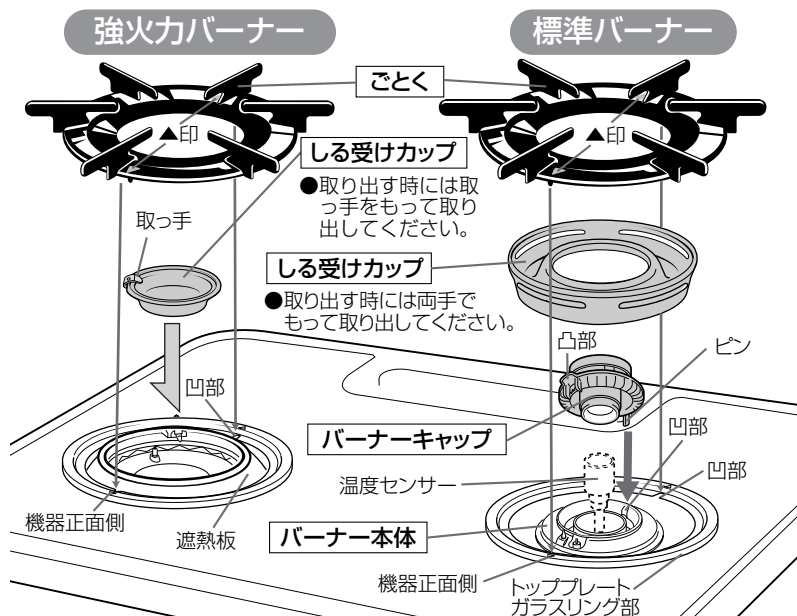
■標準バーナー（天ぷら油過熱防止機能付）では、中華なべ用補助ごとく（別売）を使用しない

なべ底に温度センサーが密着しなくなり、調理油が発火する場合があります。

- コンロバーナーの上で魚焼き・鉄板焼きなどをすると、トッププレート枠やごとく・しる受けカップの色が変わることがあります。
- なべの種類によっては、傾いたり、すべりやすいものがあります。不安定な状態で使わないでください。中華なべなど底の丸いなべは、必ず取っ手を持ちながら調理してください。
- 煮こぼれをさせると機器を早くいためますので、煮こぼれさせた場合は機器がさめてからできる限り早くふきとってください。
- みそ汁を温めなおすときは火力を弱めにして、よくかき混ぜながら温めてください。強火で急に温めなおすとなべ底に沈んだみそが突然噴き上がり、みそ汁が飛びちったり、なべがはねあがってひっくりかえることがあります。特に、だし入り豆みそ（赤みそなど）に注意してください。
- コンロで焼網は使わないでください。機器の異常過熱によりごとくやバーナー部を早くいためます。また、トッププレートのガラス割れの原因となることがあります。
- もちは、グリルで火力を絞ってようすをみながら焼いてください。短い時間で焼けるので注意してください。
- 弱火は火力を小さくしぼれるようにしています。消し忘れに注意してください。
- なべの形状や材質によっては、強火で長時間ご使用された場合に、まれになべとごとくがくっつくことがあるので、なべを動かすときは注意してください。
- 調理中になべをのせかえる時は、一旦火を消してからのせかえてください。

機器の設置

設置前の準備と確認

●型式の呼び･ガス種･製造年月は、機器右側面の銘板に表示してあります。
●機器銘板のガス種（ガスグループ）と供給ガスが合っているか確認します。
●輸送のため各部分にあて紙や包装部材がありますので全部取り除いてください。

部品の取り付け

バーナーキャップ（標準バーナー）

バーナーキャップの凸部をバーナー本体の機器正面側に向け、ピンをバーナー本体の凹部に正しくはめ込み、必ず正常に燃焼していることを確認してください。
※バーナーキャップが浮いたり傾いたりしていると点火不良や炎が不ぞろいになったり異常燃焼などが起こる場合もあります。

ごとく・しる受けカップ

ごとくは▲印を前後にし、ツメ（2カ所）をトッププレートのガラスリングの凹部に正しくはめ込み、がたつきがないようにセットしてください。しる受けカップは浮き、傾きのないようにセットしてください。

⚠注意

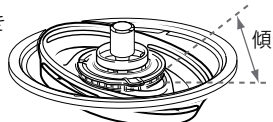
■バーナーキャップ・しる受けカップ（標準バーナー）を誤ったセットで使用しない

しる受けカップ（標準バーナー）やバーナーキャップを正しく取り付けないと、点火しなかったり、炎のふぞろいや逆火を起こしたり、また、器具の中に炎がもぐりこんで危険です。

誤ったセットの例

バーナーキャップの浮き

しる受けカップ（標準バーナー）の傾きや裏返し

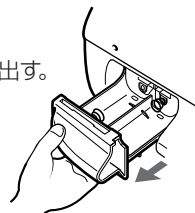
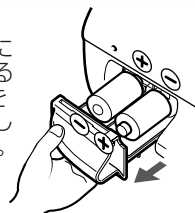
バーナーキャップの裏返し

お願い バーナーキャップは消耗品です。薄くなったり変形して炎が不ぞろいになった場合は交換が必要です。お買い上げの販売店またはもよりの当社事業所へご相談ください。

単1形アルカリ乾電池2個（付属品）

※電池交換は、機器本体が冷えてから行ってください。

乾電池のセットのしかた

①電池ケースを持って手前に引き出す。

（注意）
電池ケースは取り外せない構造になっていますので、無理に引っ張ったり押さえたりしないでください。

②電池ケースに表示してある⊕側⊖側を確認して正しくセットする。

③電池ケースを奥までしっかり押し込む。

お願い
- 電池ケースに水などの異物が入った場合、電池接触不良の原因となりますので、ふきとってきれいにしてください。
- 乾電池の寿命は、乾電池の種類によっても異なりますが、通常約1年を目安にしてください。乾電池は必ず2個とも同種類の新品のアルカリ乾電池をご使用ください。（マンガン乾電池の場合は寿命が短く半分以下になります。）
- 付属の乾電池は工場出荷時に納められたもので自然放電のため寿命が短くなっている場合があります。

⚠警告

■乾電池は充電・ショート・分解・加熱・火の中へ投入しない
■新旧･異種の乾電池は混用して使わない
■器具を廃棄する場合は、乾電池をはずす

ショートや発熱、液漏れ、破裂により、けがややけどの原因になります。

設置場所及び周囲の防火措置

設置場所

●強い風の吹き込まない場所・丈夫で水平な場所
●付近にカーテンなど燃えやすいものがない場所
●機器の上に湯沸し器のない場所
●機器を使用した場合ガス栓が加熱されない場所
●落下物の危険のない場所
●機器の上に樹脂製の照明器具のない場所
●周囲に可燃物（木製の壁・モルタル、タイル、ステンレスなどを張り付けた壁・たななど）のある場合
・トッププレートより上面の側面および後面は15㎝以上、上部はトッププレート上面より100㎝以上離す。
・上記の距離がたもてない場合は壁面に別売の防熱板を取り付けて設置する。

防熱板について

- 防熱板（別売）の部品コードは、「別売部品のご紹介」(P.34)を参照ください。
- 防熱板についてはお買い上げの販売店またはもよりの当社事業所にお問い合わせください。
- 別売の指定の防熱板を必ずご使用ください。

ゴム管の接続

・ガス用ゴム管〈ソフトコード〉（内径9.5㎜φ・JISマーク入り）を用い、折れたり、ねじれたりしないようにして、できる限り短く（2m以下で適当にゆとりをもたせる ）ガス栓と機器のホースエンドとを接続します。このときゴム管は赤い線までしっかりと差し込み、ゴム管止めで固定してください。また機器本体に触れないようにして接続します。
・ガス栓を開け接続部からガスの臭いがしないことを確かめ、ガス栓を閉める。

ガスコードなどでコンセント接続する場合

ガス機器側の接続

機器のホースエンドをコンセント化してガスコードでコンセント接続する場合

左図のように、まず別売の器具用スリムプラグを梱包台紙の裏面に記載してある取扱説明に従って機器のホースエンドに取付け、次にガスコードの器具用ソケットを器具用スリムプラグに“カチッ”と音がするまで押し込みます。

ガス栓側の接続

（ガス栓がガステーブル用であることを確認してください。）

①ガス栓を開けるとき
コンセント継手を“カチッ”と音がするまで確実に差し込む

●コンセント継手を差し込むとガス栓が開きます。

②ガス栓を閉めるとき
コンセント継手のすべりリング（白色）を手前に引く

●コンセント継手がはずれるとガス栓が閉まります。

お願い
ガスコード接続する場合は、ガス栓側がカチットプラグになっていないと接続できません。従来のガス栓でご使用する場合は、別売のホースガス栓用プラグが必要です。
機器を接続するガス栓は、必ずガステーブルコンロ用をご使用ください。

ガスコンセントについて

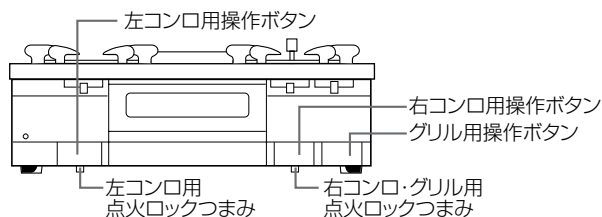
『ガスコンセント』は、ガスコードなどを取付けると自動的に開栓し、取外すと自動的に閉栓します。

◆ふたを開ける
ふたの右端を押します。

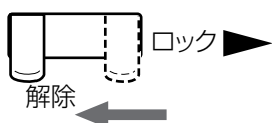
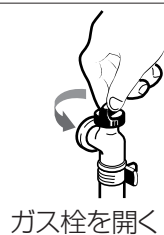
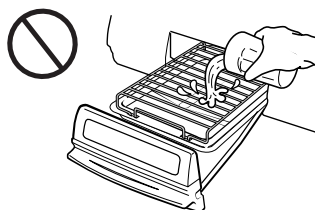
◆取り付ける
“カチッ”と音がするまで差し込みます。

◆取りはずす
右端にあるふたを押します。

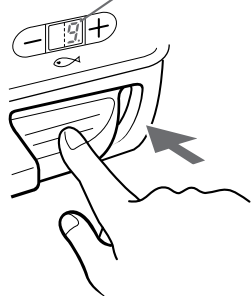
点火・火力調節・消火のしかた

※使用するバーナーの操作ボタンを間違えないでください。

前面パネルに 🔥🔥と表示してあるのが標準バーナー（天ぷら油過熱防止機能付）用の操作ボタンです。
🔥🔥🔥と表示してあるのが強火力バーナー用の操作ボタン、🐟と表示してあるのがグリル用の操作ボタンです。
必ず表示を確認してから点火してください。
点火ロックは幼いお子様のいたずら防止や使用しないときのために操作ボタンを作動させない機構です。

1 準 備

ガス栓を開く

ロックの矢印と反対側にいっぱいまでスライドさせ点火ロックを解除します。

グリルを使用する場合は、グリル皿に水を入れないで使用する。

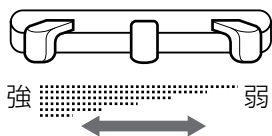
2 点 火

コンロ点火確認ランプ点灯

グリ調理タイマー表示点灯

●操作ボタンをいっぱい最後まで押す。
途中で操作ボタンから手を離したり、押し不足ですと点火しません。

・すべてのコンロとグリルが同時に放電します。これは全力所放電する構造となっていますので異常ではありません。
・操作ボタンから手を離しても放電していますが、点火して点火確認ランプ、グリル調理タイマー表示が点灯すると同時に止まります。
・点火のとき、火力調節つまみは標準バーナーとグリルは「強火」の方向に、強火力バーナーは「中火」の方向に移動します。

注意 **万一、点火しないときは操作ボタンを一旦消火の状態にもどし、周囲のガスがなくなってから再度点火操作をする。**

3 火力調節

●火力調節つまみを左右にゆっくりスライドさせ火力を調節する。

・（グリル） 焼き具合は火力の強･弱、調理タイマーの設定時間で調節してください。
・（コンロ） 急激な操作をすると消火する場合がありますので、ゆっくりと操作してください。

4 消 火

コンロ点火確認ランプ消灯

●操作ボタンを押して消火する。
●必ず火が消えたことを確認する。

お願い

- **幼いお子様のいたずらによる火災防止やガス漏れ防止のため、機器から離れるときは念のためお部屋のガス栓を閉め、また点火ロックをしてください。（点火ロックはロック▶の矢印方向へいっぱいまでスライドさせてください。）**
- **コンロバーナーは消火時にポンという音がする場合がありますが、これは火が消えた時の音で異常ではありません。（コンロバーナーに風が当たるような場合は、ポンという音がしやすくなります。）**

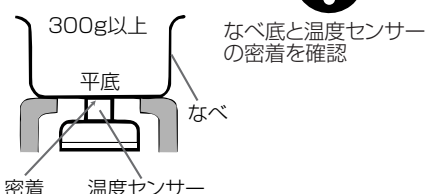
コンロ

使用できるなべと温度センサーについて（標準バーナーのみ）

調理油の量

200㎖以上で使用してください。少ないと発火することがあります。

なべの重さとのせかた

なべの重さは調理物の重さを含め300g以上必要です。できるだけ底が平らな金属製のなべを使い、なべ底の中心が温度センサー頭部に密着するよう、正しくセットしてください。また、安定性の悪いなべは使用しないでください。

温度センサーに適したなべ

○：適する　×：適さない（温度を正しく検知しない場合あり）

なべの種類	油料理（揚げものなど）	揚げものモード	その他の料理（煮ものなど）	湯わかしモード
アルミ 銅 底の平らなアルミ製中華なべ	○	○（油量：500㎖～1ℓ）	○	○（水量：500㎖～2ℓ）
鉄 ホーロー 底の平らな鉄製中華なべ	○	○（油量：500㎖～1ℓ）	○	○（水量：500㎖～2ℓ）
ステンレス	○（油の温度が上がりやすいので注意する）	○（油量：500㎖～1ℓ）	○	○（水量：500㎖～2ℓ）
土なべ 耐熱ガラス容器	×	×	○	×
圧力なべ	×	×	○（但し、消火する場合があります）	×
無水なべ 多層なべ	○	×	○	○（水量：500㎖～2ℓ）

このような調理には、強火力バーナーをお使いください

●標準バーナー（天ぷら油過熱防止機能付）は、温度センサーがなべのから焼きのような高温になる場合や冷たくなりすぎる場合、自動的に消火しますので、次のような調理には強火力バーナーをお使いください。

●高温になりやすい調理
　焼きもの：お好み焼き・ホイルのつつみ焼き・ポークソテーなど
　炒めもの：ソーセージ炒めなど
　炒りもの：ごま炒り、大豆炒り

●冷たくなりすぎる調理
　冷凍食品：容器ごと凍らせたうどんやそばなどの解凍加熱

炊飯機能（標準バーナーのみ）

●「洗米おきモード」（水に浸しおきしたお米の炊飯）・「洗米すぐモード」（洗米してすぐに炊飯する場合）・「おかゆモード」があります。

お米の準備

①たっぷりの水でさっとかき混ぜ、水を素早く捨てる。
②「とぐ→洗い流す」を数回くり返し、水がきれいになるまで手早く洗う。
●無洗米の場合、必ず浸しおきをして、「洗米おき」モードで炊いてください。洗米してすぐに炊飯すると、ふきこぼれる場合があります。

お手持ちの計量カップ（180mℓ用）でお米を正しく計り、たっぷりの水で手早くとぐ

水加減とお米を浸す時間について

●水加減は目安です。新米・古米、かため、やわらかめなど、好みに応じて水を加減してください。
●無洗米の場合は、1・2度すすいでにごりを少なくしてください。にごったまま炊飯するとデンプン質が沈澱し、炊飯不良の原因になります。

水加減

米の量			水量			ポイント
			炊飯	おかゆ		
容量	重量	合数		全がゆ	七分がゆ	
45mℓ	38g	0.25合	—	360mℓ	470mℓ	●別売の炊飯専用釜（RTR-03D）は1～3合、炊飯鍋は1～3合（RTR-300D1）または、1～5合（RTR-500）まで炊飯することができますが、米の質・水の量などによってふきこぼれがひどくなる場合があります。 ●炊き込みごはんの場合は、具の重量と同じ程度の水を余分に加える。別売の炊飯専用釜（RTR-03D）で3合を炊くと、ふきこぼれる場合があります。 ●おかゆモードは、お米からおかゆを作る機能です。 ●おかゆは、全がゆは1合以下（約5人前）、七分がゆで0.5合以下（約3人前）で使用する。 ●180mℓ用計量カップを使うと、1カップ米1合・水180mℓとなります。
90mℓ	75g	0.5合	—	540mℓ	630mℓ	
180mℓ	150g	1合	300mℓ	900mℓ	—	
270mℓ	225g	1.5合	390mℓ	—	—	
360mℓ	300g	2合	480mℓ	—	—	
450mℓ	375g	2.5合	580mℓ	—	—	
540mℓ	450g	3合	670mℓ	—	—	
720mℓ	600g	4合	930mℓ	—	—	
900mℓ	750g	5合	1130mℓ	—	—	

お米を水に浸す時間　（「洗米おき」モードの場合）

お米の種類とモード		お米を水に浸す時間		ポイント
		春～夏	秋～冬	
炊飯	白米	30分以上	60分以上	●新米はやや水を少なめにする。
炊飯	無洗米	30分以上	60分以上	●無洗米は水を加えると表面に気泡ができて、水が吸収されにくくなります。一度洗い流すか、よくかき混ぜて気泡を飛ばしてください。 ●水の量を約3%程度多くします。 ●別売の炊飯専用釜（RTR-03D）で3合を炊くと、ふきこぼれる場合があります。
炊飯	胚芽精米	60分以上	90分以上	●やや水を多めにする。
炊飯	輸入米	60分以上	90分以上	●やや水を多めにする。
炊飯	古米	60分以上	90分以上	●水に浸してから「洗米おき」モードで炊飯してください。 ●やや水を多めにする。
炊飯	麦ごはん	60分以上	90分以上	
おかゆ		0～30分	0～30分	●米粒がつぶれ、のり状にならないように塩は出来あがる直前に入れてください。 ●出し汁やお茶を使ったおかゆもできます。

●炊飯に適したなべを使用してください。
●一度水に浸したお米は、砕けやすくなります。砕け米が混じったり、お米をとぎ足りない場合はニオイ、黄ばみ、炊飯がうまくできない原因になります。
●洗米した後、すぐに炊飯をしない場合は、必ず30分以上水に浸してから「洗米おき」モードで炊飯してください。
●2度炊きや温めなおしは、できません。
●洗米してすぐのお米を、「洗米おき」モードで炊飯するとごはんが固くなります。また、洗米して水に浸しておいたお米を「洗米すぐ」モードで炊飯するとやわらかくなります。
●炊きあがったごはんからおかゆ（雑炊）を作るときは、手動にて調理してください。
●おかゆの加熱途中でかき混ぜすぎると、米粒がつぶれ、粘りがでたり、焦げつきやすくなります。
●おかゆの炊飯量があまり多いと吹きこぼれが多くなりますので、注意してください。
●ふきこぼれる場合は、ふたを少しずらしたり、もちあげたりして、ふきこぼれないようにしてください。ふたをずらす場合は、水の量を一覧表よりやや多めにしてください。
●砕け米、粉米などが混じって炊飯されますと、風味を損ね、炊きむら、着色の原因となります。
●泡立て器は絶対に使用しないでください。

ごはんからのおかゆの炊きかた（おかゆモードでの自動炊飯はできません）

1人分（お茶わん約1杯分：150g）の例

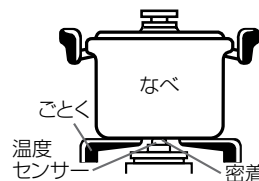
1. 冷やごはんをザルに入れ、流水でサッと洗いぬめりをとります。
2. なべに、水（2カップ強〈約400mℓ〉）とごはんを入れ“強火”で炊きます。
3. 沸騰したらあくをとり“弱火”で10～15分炊きます。
4. コンロの火を消し、塩など調味料を入れ、数回かき混ぜて完成します。

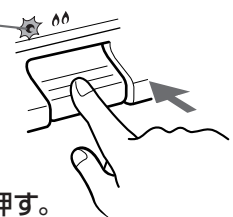
炊飯に適したなべ

	白米		おかゆ	備考
	洗米おき	洗米すぐ		
別売の炊飯専用釜（RTR-03D）	○	○	○	白米3合、全がゆ0.5合まで炊飯可能。（おかゆを炊く場合、ふきこぼれますのでふたをずらして使用してください）
別売の炊飯鍋（RTR-300D1）	○	○	○	白米3合、全がゆ1合、七分がゆ0.5合まで炊飯可能。
別売の炊飯鍋（RTR-500）	○	○	○	白米5合、全がゆ1合、七分がゆ0.5合まで炊飯可能。
アルミ製のなべ	○	○	○	薄手のなべの場合は、焦げつきやすくなります。
ホーロー、ステンレス製のなべ	○	×	○	・「洗米すぐ」はごはんに芯ができ、上手に炊けません。また「洗米すぐ」、「洗米おき」とも焦げる場合があります。・薄手(2.5㎜以下)のステンレス製のなべの場合は、焦げつきやすくなります。
土なべ	×	×	○	白米はうまく炊けないので使用しないでください。
ガラスなべ・圧力なべ・多層なべ	×	×	×	うまく炊けないので使用しないでください。

●こんな場合も、ご飯が固くなったり焦げたりして、うまく炊けない場合があります。
　★ふたとなべにすきまがある場合　★なべが浅い場合　★ふたが軽い場合　★ふきこぼれた場合
●別売の炊飯専用釜・炊飯鍋をご使用の場合は、炊飯専用釜・炊飯鍋の取扱説明書も必ずお読みください。

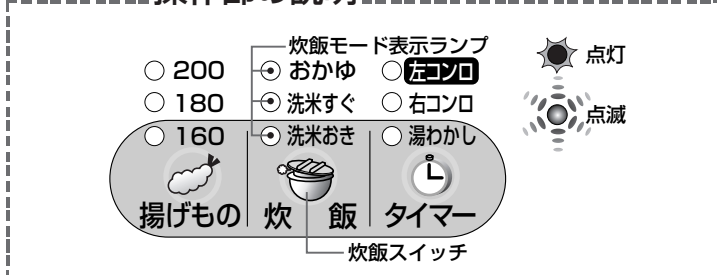
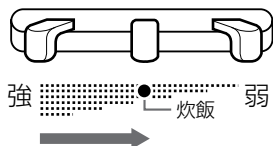
なべのセット

水に浸したお米の入ったなべにふたをして、ごとくの中央に温度センサーがなべ底に密着するように正しくセットします。

温度センサーの上面及びなべ底に水、米粒などの異物がないことを確認して、なべ底の中心が温度センサーの頭部に密着するよう正しくセットしてください。また、安定性の悪いなべは使用しないでください。

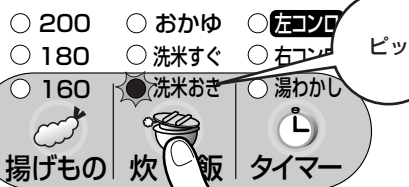
1 点　火

●操作ボタンを
　いっぱい最後まで押す。

操作部の説明

2 火力調節

強　炊飯　弱

●火力調節つまみを右にゆっくりスライドさせ炊飯の位置に合わせる。

火力調節つまみは必ず強の位置から炊飯位置に合わせてください。点火した後、火力調節つまみをいったん弱の位置にしてから炊飯位置に合わせたり、火力設定をされませんとうまく炊飯できません。

3 モード設定

洗米おきの場合

●炊飯モードを選択する。
※炊飯スイッチを1度押すと「洗米おき」モードになります。炊飯スイッチを押すごとに洗米おき→洗米すぐ→おかゆ　というように切り替わります。
※炊飯の途中で水をたしたり、なべのふたをあけたりしないでください。
※炊飯の途中で炊飯モードを切り替えたり、他のスイッチを押さないでください。うまく炊飯できない場合があります。
※炊飯モードを解除するときは、いったん消火してください。

4 炊飯中

洗米おきの場合

5 自動消火後(むらし中)

洗米おきの場合
洗米すぐ、洗米おきモードのみ
おかゆの場合は項目6へ

●洗米おきまたは洗米すぐモードの場合、炊き上がると自動消火すると同時にブザーで「ピピピッ」と3回お知らせし、標準バーナーのコンロ点火確認ランプが点滅します。(使用した炊飯モードの表示ランプは点灯したままです。)10分のむらしが終了するとブザーで「ピー」とお知らせし、使用した炊飯モードの表示ランプが点滅します。

●おかゆモードの場合、炊き上がると自動消火し、同時に炊飯完了をブザーで「ピー」とお知らせし、おかゆの表示ランプ及び標準バーナーのコンロ点火確認ランプが点滅します。

●操作ボタンを押し消火の状態にもどします。(消火の状態にもどすまで、使用した炊飯モードの表示ランプ及び標準バーナーのコンロ点火確認ランプは点滅し続けます。)

※炊飯完了時間はむらし10分を含め、白米が約28〜35分、おかゆは約40〜50分です。

※2度炊きや温めなおしは自動消火しないため、焦げつきます。

●おかゆの場合はむらす必要はありません。

●炊飯完了後(むらし完了後)、ご飯をよくかきまぜる。(余分な水分が逃げ、ご飯がおいしくなります。)

6 むらし(10分)終了後(洗米すぐ、洗米おき) おかゆ炊飯終了後

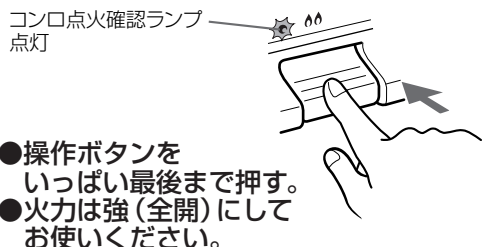
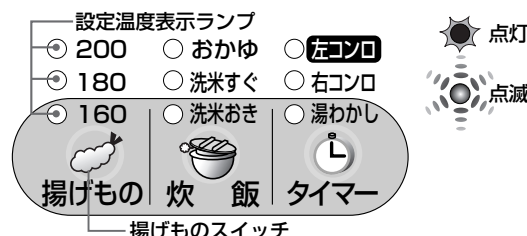
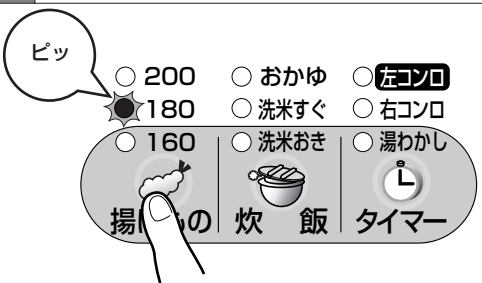
洗米おきの場合

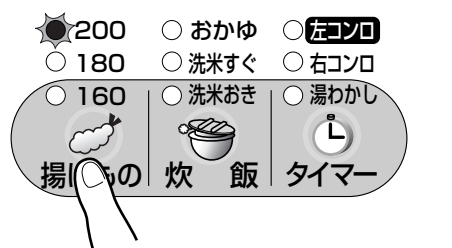
• 炊飯位置に火力設定後、すぐに炊飯スイッチを押し、モードを設定してください。
• 炊き上がりは、お米の種類、水の量、浸漬時間などにより変わります。お好みに応じて工夫してお使いください。

揚げもの温度調節機能(標準バーナーのみ)

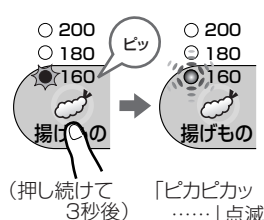
揚げもの調理で使用する機能です。天ぷら・フライなどの揚げものを調理する時に油の温度を一定に保つことができます。操作スイッチを押すことにより160℃、180℃、200℃の3段階の温度を設定することができます。

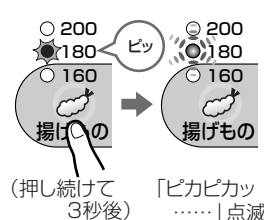
1 点 火

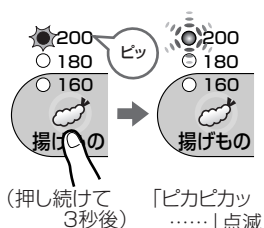
●操作ボタンを
いっぱい最後まで押す。
●火力は強(全開)にして
お使いください。

操作部の説明

2 モード設定

●揚げものスイッチを押す。
※揚げもの設定温度表示ランプが点灯します。
※最初に押したときは、180℃に設定されています。

3 温度セット

●揚げものスイッチを押し温度を合わせる。
・揚げものスイッチを1度押すごとに、
180℃→200℃→160℃→とりけし というように温度設定が切り替わります。
※揚げものモード使用中に揚げものスイッチ以外のモードのスイッチは押さないでください。(後から押されたモードに切り替わります。)

• メニューに合わせ、170℃、190℃、210℃の温度を設定することもできます。(P.16参照)

170℃に設定するとき

160℃の設定温度表示ランプを点灯させ、そのまま押し続けてください。約3秒すると「ピッ」と鳴り、160℃の設定温度表示ランプが「ピカピカッ……」と点滅し、170℃の設定になります。
※「ピッ」と鳴る前に手をはなしてしまうと170℃の設定にならず、160℃の設定になります。

190℃に設定するとき

180℃の設定温度表示ランプを点灯させ、そのまま押し続けてください。約3秒すると「ピッ」と鳴り、180℃の設定温度表示ランプが「ピカピカッ……」と点滅し、190℃の設定になります。
※「ピッ」と鳴る前に手をはなしてしまうと190℃の設定にならず、180℃の設定になります。

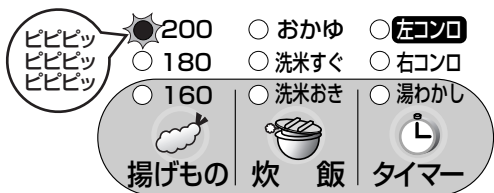
210℃に設定するとき

200℃の設定温度表示ランプを点灯させ、そのまま押し続けてください。約3秒すると「ピッ」と鳴り、200℃の設定温度表示ランプが「ピカピカッ……」と点滅し、210℃の設定になります。
※「ピッ」と鳴る前に手をはなしてしまうと210℃の設定にならず、200℃の設定になります。

※10℃高い温度設定のときに、もう一回揚げものキーを押して温度設定を変更するとこの設定は解除され、設定温度表示ランプの温度設定になります。また、消火した場合もこの設定は解除されます。そのため、ご使用の際は、上記操作を再度行ってください。
※調理の途中でも設定温度を変えることができます。

〈調理の目安〉

温度	料理
160℃	鶏のから揚げ、フリッター、ドーナツ
180℃	天ぷら、コロッケ、フライ、とんかつ
200℃	こげめを強くしたい揚げものの場合

（揚げものモードが取り消された場合は、自動判別モードに設定されます。（P.19参照））

4 調　理

●最初は油が設定された温度になるとブザーで「ピピピッ」と3回お知らせします。
●調理を始めてください。
・あとは自動的に火力調節して油の温度を保ちます。
・途中で材料を多く入れ油温が大きく下がった場合は、設定温度になったときふたたびブザーでお知らせします。
●調理終了後は、操作ボタンを押して消火の状態にする。

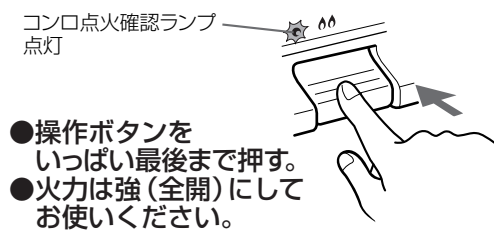
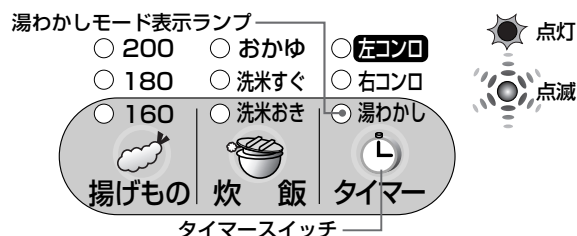
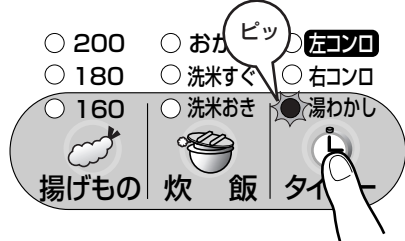
お願い

- 揚げものモードの温度は天ぷら用鉄製なべで設定してあります。なべの種類や厚さ、油の量などによって設定した温度と異なる場合がありますので設定温度を加減してお使いください。
- なべの材質は、鉄製なべで、油量は0.5ℓ～1ℓが最適です。アルミや銅は設定温度より低めに、ステンレス・ホーローは高めに温度制御します。油量が多いと設定温度より低めに、油量が少ないと高めに温度制御します。

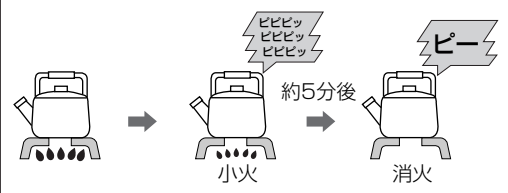
湯わかし自動消火機能（標準バーナーのみ）

湯わかし時に使用する機能です。沸騰後、自動的に小火になりそのままにしておくと、約5分後に自動消火します。

1 点　　火

●操作ボタンをいっぱい最後まで押す。
●火力は強（全開）にしてお使いください。

操作部の説明

2 モード設定

●タイマースイッチを押す。
※湯わかしモードに設定され、湯わかしモード表示ランプが点灯します。
※取り消しする場合さらにタイマースイッチを押し、表示ランプを消灯させます。
（湯わかし、コンロ調理タイマーモード表示ランプは消灯し、自動判別モードに設定されます。（P.19参照））
※湯わかしモード使用中にタイマースイッチ以外のモードのスイッチは押さないでください（後から押されたモードに切り替わります）。

3 沸騰

ピピピッ
ピピピッ
ピピピッ
ピー
約5分後
小火
消火

●沸騰するとブザーで「ピピピッ」と3回お知らせし、小火になります。
●そのままにしておきますと約5分後に自動消火すると同時にブザーで「ピー」とお知らせし、湯わかしモード表示ランプが点滅します。
●**湯わかし終了後は、操作ボタンを押して消火の状態にする。(消火の状態にもどすまで、湯わかしモード表示ランプは点滅し続けます)**

お願い

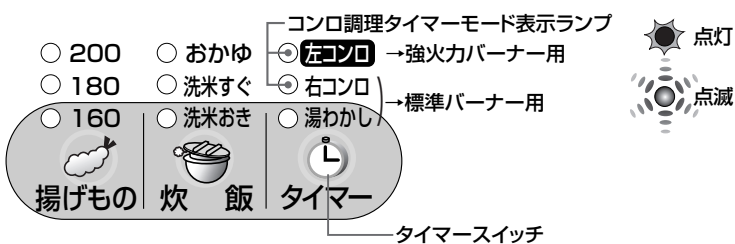
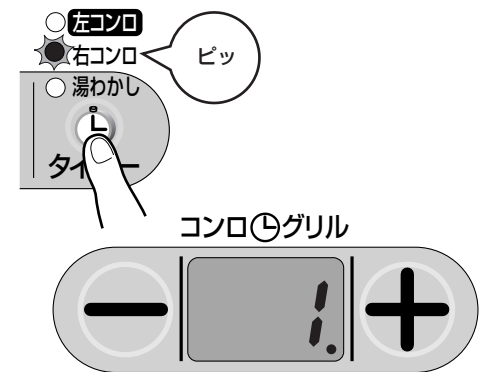
- 底の平らな金属製のやかんやなべにきちんとふたをして0.5ℓ～2.0ℓの水を入れてお使いください。
- 沸騰するまでの間は、ふたの開け閉めをしたり、中の水をかき混ぜたり、なべを動かしたり、水や具を入れて使用しないでください。温度センサーが正しく働かない場合があります。
- 一度沸かしたお湯（約70℃以上）を再び湯わかしモードで沸かすと、100℃になる前に沸騰したと判断する場合があります。
- やかん、なべなどの材質、形状、水量により沸騰のお知らせが2～3分遅れる場合や、100℃より低めで沸騰したと判断する場合があります。またふきこぼれる場合もありますので、やけどに注意してください。
- やかんやなべなどの底が汚れていたり、さびていたりすると、100℃より低めで沸騰したと判断する場合があります。

コンロ調理タイマー自動消火機能(強火力バーナー・標準バーナー)

※コンロ調理タイマーは強火力バーナーまたは標準バーナーどちらかのバーナーのみセットが可能です。
※コンロ調理タイマーモードを使用している場合は揚げもの・炊飯・湯わかしモードとの併用はできません。
時間を設定すると自動的に消火する機能です。 温めなおし、めんをゆでる場合などに便利です。

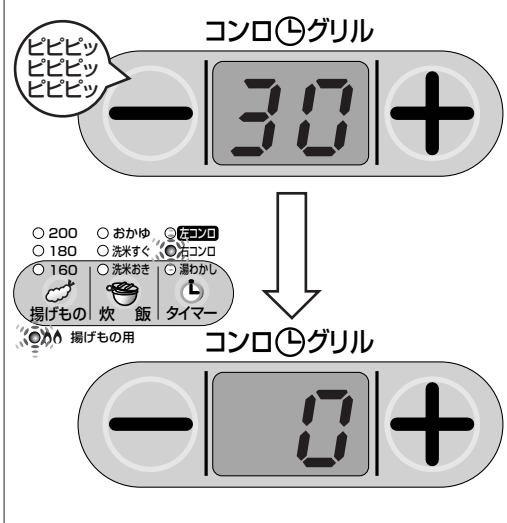
1 点　火

●操作ボタンをいっぱい最後まで押す。
●火力は強（全開）にして　お使いください。

操作部の説明

2 モード設定

タイマースイッチを押し設定したいコンロを選択してください。選択したコンロにランプが点灯し、タイマー表示部に“ 1. ”が点灯します。

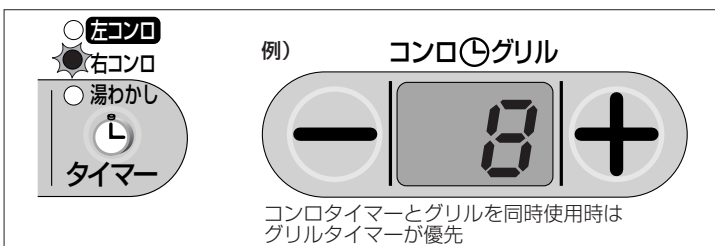
3 時間セット

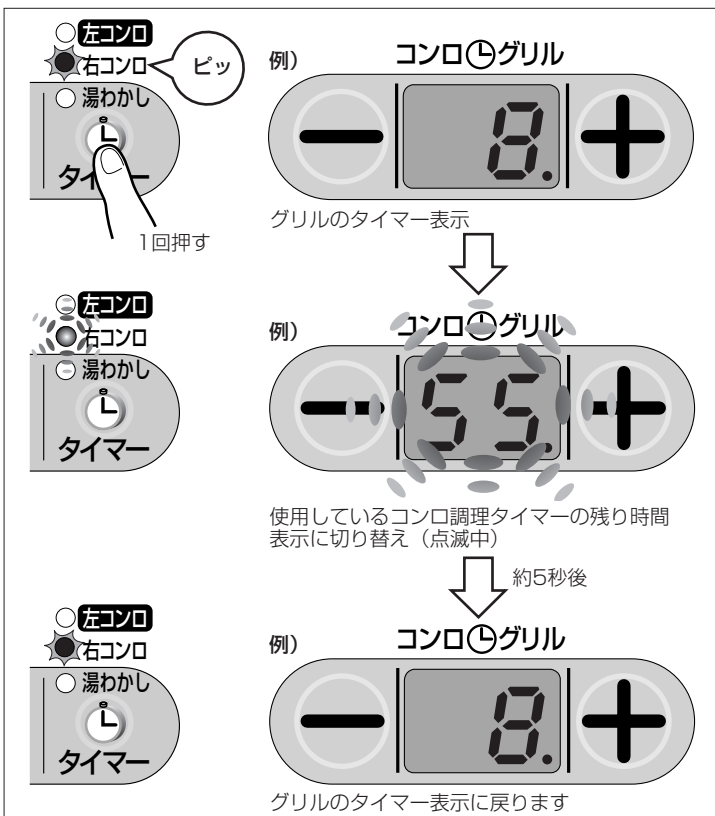
コンロ グリル調理タイマーセットスイッチ（⊕スイッチ、⊖スイッチ）を押して時間をセットします。
●1～60分まで1分刻みでセットできます。
●タイマーセットスイッチを押し続けると5分刻みに進みます。
●調理中にタイマーセットスイッチを押しても、設定時間が変更できます。

4 セット時間完了

●セット時間終了30秒前になるとブザーが「ピピピッ」と3回鳴りお知らせすると同時に秒表示に変わります。
●セット時間が終了するとブザーが「ピー」と1回鳴り、選択したコンロのコンロ調理タイマーモード表示ランプ及び点火確認ランプが点滅し、自動消火します。
●自動消火後は、操作ボタンを押して消火の位置にもどしてください。操作ボタンを消火の状態にしないとき、表示部の“0”は約10秒後に消えるようになっています。
（消火の状態にもどすまで、使用したコンロのコンロ調理タイマーモード表示ランプ及び点火確認ランプは点滅し続けます。）

お願い **途中で他方のコンロでコンロ調理タイマーをご使用になる場合は、他方のコンロを点火させた状態でタイマースイッチを押し、そのコンロを選択します。この場合、タイマー表示部に“1.”が点灯します。再度時間をセットしてください。（この場合、今まで使用していたコンロの調理タイマーは解除されます）**

コンロ調理タイマーとグリルを同時にお使いの場合

コンロタイマーとグリルを同時使用時は
グリルタイマーが優先

●コンロ調理タイマーモードを使用中にグリルを使用すると、表示部にはグリル調理タイマーの表示が優先されます。
●グリルが先に消火した場合は自動的にコンロ調理タイマーモード表示に切り替わります。

コンロ調理タイマーの残り時間を確認するとき

※説明は右コンロのタイマーの場合
タイマースイッチを1回押します。

●使用しているコンロ調理タイマーのランプ及びコンロ グリル調理タイマー表示部の数字が点滅し、残り時間をお知らせします。設定時間を変更したい場合はタイマーセットスイッチを押し時間を変更してください。またタイマーを他方のコンロに変更したい場合はさらにタイマースイッチを押し、変更したいコンロにセットしてからタイマーセットスイッチを押し時間を設定してください。
●コンロ調理タイマー表示（点滅状態）は約5秒続くと、自動的にグリルのタイマー表示に切り替わります。
●グリルよりもコンロ調理タイマーが先に終了した場合はブザーが「ピー」と1回鳴り、コンロ調理タイマーモード表示ランプ及び点火確認ランプの点滅でお知らせします。
●グリルを先に使用していてからコンロ調理タイマーモードを使用した場合は、使用するコンロのコンロ調理タイマーモード表示ランプ及びコンロ グリル調理タイマー表示部“1.”は点滅状態（約5秒）となります。点滅中に時間を設定してください。

自動判別モード（標準バーナーのみ）

自動判別モードでは、機器が自動的に料理の種類を判別し、焦げつきがひどくなる前に自動消火したり、高温調理の時自動的に高温で温度調節する機能、天ぷら油が発火する前に自動消火する機能が働きます。揚げもの・炊飯・タイマースイッチにてモードを選択しない場合は、自動判別モードに設定されています。

コンロ消し忘れタイマー（標準バーナー・強火力バーナー）

消し忘れを防止するために、点火してからの連続使用時間を判断して、標準バーナーは約2時間、強火力バーナーは約1時間経過すると自動消火し、同時にブザーで「ピー」と1回鳴ってお知らせする機能です。（P.31・32参照）

●コンロ消し忘れタイマーが作動したら

すぐに操作ボタンを押し消火の状態にしてください。点火するときは、再度点火操作を行ってください。

焦げつき消火機能（標準バーナーのみ）

煮ものなどで水分がなくなり、なべの底が焦げつきはじめたら自動消火し、同時にブザーで「ピー」と5回鳴ってお知らせする機能です。（P.31・32参照）

●焦げつき消火機能が作動したら

すぐに操作ボタンを押して消火の状態にしてください。

●再度点火するときは

焦げつきやすくなるので、ようすを見ながら煮こんでください。

お願い

煮もの、再加熱をするとき

- **カラメル、みその加熱など、水分の少ない調理は、ひどく焦げつくことがありますので注意してください。**
- **火力を中火や弱火にして使用した場合、調理によっては消火機能が作動して途中消火する場合があります。このような場合は再度点火してご使用ください。**
- **土なべを使用した場合、弱火から中火にすると消火することがあります。このような場合は再度点火し、中火にしてようすを見ながら行ってください。放置しますとひどく焦げつくことがあります。**
- **カレーやシチューなどとろみのある料理や煮ものなどを再加熱するときは、水を加え、弱火でようすを見ながら行ってください。放置しますとひどく焦げつくことがあります。**
- **なべを持ち上げたり、ごとくから浮かせて調理しますと焦げつき消火機能が作動し、消火することがあります。**
- **圧力なべや無水なべを使用した料理、フライパンを使用した鶏のもも焼きなど焦げつき消火機能が働き、消火する場合があります。このような場合は再度点火してご使用ください。**

グリル

本機器はグリル皿に水を入れる必要がないタイプです。グリル皿に水を入れないで使用してください。水を入れて使用するとグリル皿が浅くなっているため、こぼれてやけどをする原因になります。

グリルを使用する前に

はじめて使用するときは　から焼きが必要

工場出荷時の加工油を焼ききるため約5分、から焼きをしてください。このとき、煙がでますが異常ではありません。また、脂身の多い魚などを焼く場合にグリル排気口以外（ごとくの周りやグリルとびら前面など）から煙が出る場合がありますが異常ではありません。

グリル過熱防止センサー

魚などの調理物を入れないでから焼きした場合など、グリル庫内の温度が異常に高くなった場合に自動消火します。また連続で使用した場合にもグリル過熱防止センサーが作動し、自動消火する場合があります。（消火と同時にブザーが「ピー」と3回鳴ります。）

●グリル過熱防止センサーが作動したら

グリル庫内の温度がある程度下がるまで使用できない機能になっていますので、約3分程度待ってから点火操作をしてください。

お願い

調理物の種類によっては、グリル過熱防止センサーが作動する前に発火することがありますので、機器から離れないようにし、焼きすぎに注意してください。
例）めざしやうるめなどの小魚、干し物や脂分の多いにしん、塩さばなど。

グリル皿の出し入れ

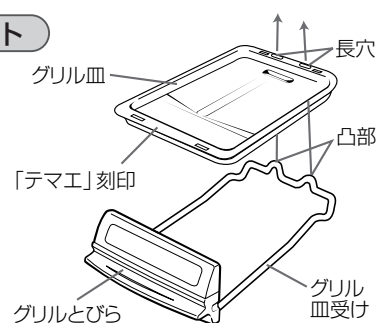
グリル焼網のセット

グリル焼網をグリル皿にセットする際、グリル焼網の脚の凸部をグリル皿の角穴に確実にセットします。

グリル皿のセット

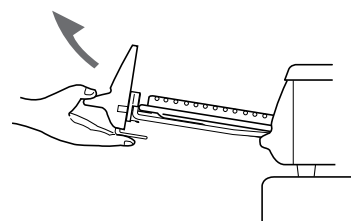
グリル皿受けの凸部をグリル皿の長穴に差し入れてセットします。

引き出すとき

グリルとびらを止まるところまでいっぱいに引き出すと、グリルとびらだけが下がり、焼き物の出し入れ確認が簡単に行えます。

取り出すとき

グリル皿を取り出すときは、グリルとびらを止まるところまでいっぱいに引き出してから、そのまま持ち上げて取り出します。

持ち運ぶとき

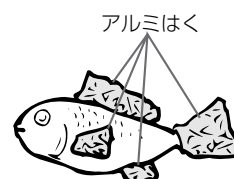
グリルとびら取っ手を両手でしっかりと持ち、水平にゆっくり持ち運んでください。

グリルで上手に焼くには

下ごしらえ

●冷凍の魚は、しっかり解凍してから焼きます。解凍していないと時間がかかり、安全機能が作動することがあります。
●魚は水洗いしたら、よく水気をふき取る。
●みそ漬けや粕漬けは、みそや粕をよくふき取ってから焼きます。
●たれつきのつけ焼きや下味をつけた魚などは、焦げやすいので、弱火でゆっくりと焼いてください。

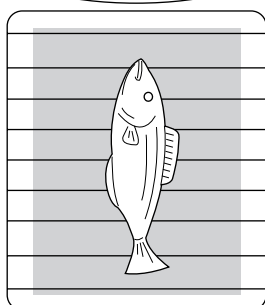
塩加減のコツ

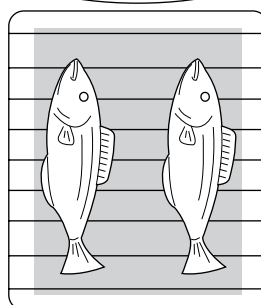
●鮮度や材料にあった塩加減が必要です。
●塩をつけると、身がしまって身崩れしにくくなります。
●一般に鮮度が落ちたものは塩を多めにします。
●サバやイワシなど背の青い魚は脂肪分が多いので、多めに塩をして時間をおき、身をしめます。白身魚は、塩を少なめにふり、時間も短めで良いでしょう。
●川魚やイカ、エビ、貝などは、焼く直前に塩をしましょう。
●魚の重量の約2%程度の塩をつけます。身の厚いところには厚く、うすいところにはうすくつけます。
●尾やヒレは特に焦げやすいので、多めに塩をつけてください。また、アルミはくで包んでおくと、焦げ方が少なくなります。

アルミはく

魚焼きのこつ

魚の置きかた

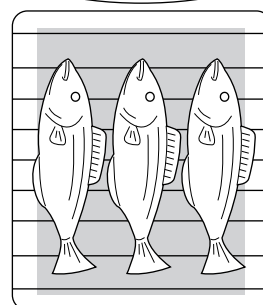
●魚は頭が奥に、尾が手前になるように置いてください。

中央に

魚を1尾 焼く場合

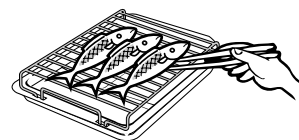
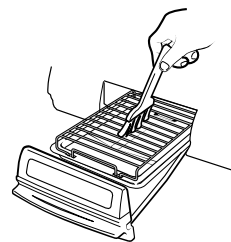
左右　均等に

魚を2尾 焼く場合

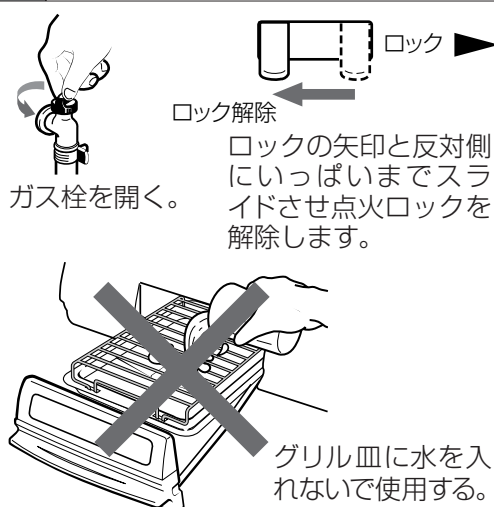
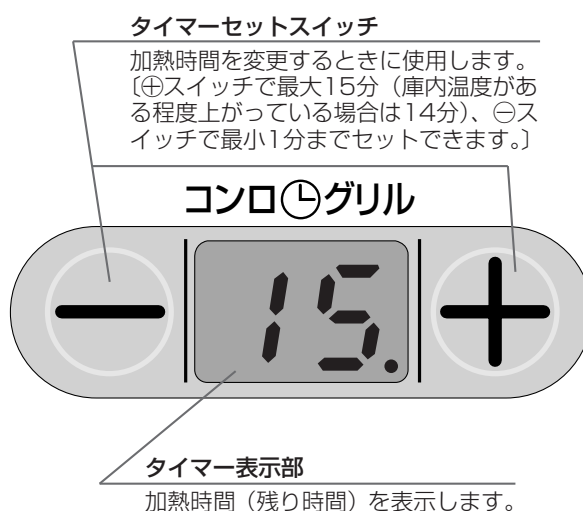
スキマを開けて均等に

魚を3尾以上焼く場合

使いかた

焼きあがった魚を取り出しやすくするには?

●グリル焼網に油を塗って予熱をする。
あらかじめ、グリル焼網に油をうすく塗り、1～2分予熱します。油の膜ができ、魚などがグリル焼網にくっつきにくく、取り出しやすくなります。

●焼きあがった魚を取り出すには?
はしをグリル焼網と平行に入れ、魚を軽く持ち上げながら、グリル焼網からはがしてから、出します。
フライ返しを使ってはがしてから、はしで取り出す方法もあります。
また、焼き上がる前に、魚をずらすとグリル焼網に付着しにくくなります。
なお、くっついた魚を簡単にはがすことができる別売部品の魚とって(RTO-ST1)を用意しています。(P.34参照)

グリル調理タイマーの使いかた(点火・火力調節・消火のしかた)

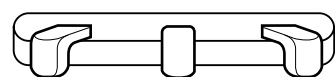
1 準　　備

2 点　　火

●グリルとびらをしっかり閉めてください。
●**操作ボタンをいっぱい最後まで押す。途中で操作ボタンから手を離したり、押し不足ですと点火しません。**
●**すべてのコンロとグリルが同時に放電します。これは全力所放電する構造となっていますので異常ではありません。**
●**操作ボタンから手を離しても放電していますが、点火するとグリル調理タイマーの表示部に“9.”が表示され、放電は止まります。**
●火力調節つまみの位置が「弱」のとき操作ボタンを押すと「強」の方向に移動します。

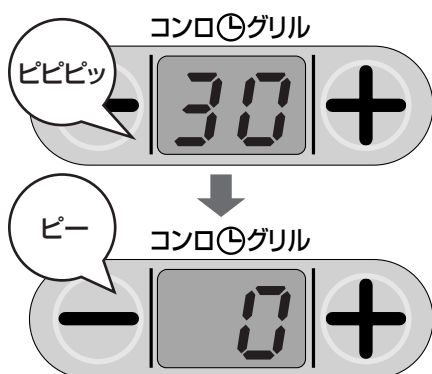
- **表示された“9.”が数秒後に消えるような場合は操作ボタンの押し不足が原因です。もう一度しっかりと操作ボタンを押して点火してください。**
- **続けて使用する場合のようにグリル庫内の温度がある程度上がっている状態のときは、表示部には“8.”が表示されます。またタイマーセットは最大14分までとなります。**

3 時間セット

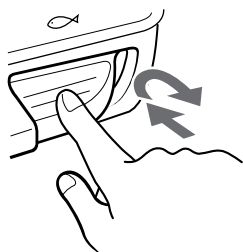
●**タイマーセットスイッチ(⊕スイッチ、⊖スイッチ)で加熱時間をセットします。**
〔⊕スイッチで最大15分(庫内温度がある程度上がっている場合は14分)、⊖スイッチで最小1分までセットすることができます。〕
●加熱時間をセットしない場合は、点火時の9分後(庫内温度がある程度上がっている場合は8分後)に自動消火します。
●調理中にタイマーセットスイッチ(⊕スイッチ、⊖スイッチ)を押すと、加熱時間が変更できます。
●加熱時間の目安は付属のクックブックをごらんください。

4 火力調節

火力調節つまみを左右にゆっくりスライドさせ火力調節します。

●焼き具合は火力の「強」「弱」を利用して調節してください。

5 調理終了・自動消火

●調理終了30秒前になるとブザーが「ピピピッ」と3回鳴ってお知らせすると同時に秒表示に変わります。
●加熱時間が終了するとブザーが「ピー」と1回鳴ってお知らせし、自動消火します。

調理物の種類によっては、グリル調理タイマーやグリル過熱防止センサーが作動する前に発火することがありますので、機器からはなれないようにし、焼きすぎに注意してください。
例）めざしやうるめなどの小魚、干し物や脂分の多いにしん、塩さばなど。

6 操作ボタンを押す（手動消火）

必ず操作ボタンをもどす。

●自動消火したあとは、必ず操作ボタンをもどして消火の状態にしてください。

自動消火したらすぐに操作ボタンを消火の状態にしてください。操作ボタンを消火の状態にしないとき、表示部の表示“0”は10秒後に消えるようになっています。

使用中に自動的に小火になったときは（標準バーナー）

高温自動温度調節機能が作動（標準バーナーのみ）

焼きもの料理・炒りもの料理などをした時に火力を自動的に小火・大火と調整し、なべの異常過熱を防止する機能です。この状態が約30分以上続いた場合、またはセンサー温度がさらに上昇した場合は自動消火します。調理ができない場合は強火力バーナーをお使いください。

※故障ではありません。
※調理ができない場合は強火力バーナーを使用してください。
※炎の大きさが自動的に変わります。やけどのおそれがあるため、バーナー付近には顔や手などを近づけないようにしてください。
※自動消火した場合は、なべなどが相当熱くなっていますので、やけどに注意してください。

使用中に消火したときは

天ぷら油過熱防止機能が作動（標準バーナーのみ）

消し忘れなどによって起こる調理油の異常過熱時に自動消火します。
※消火と同時にブザーが「ピー」と5回鳴り、点火確認ランプの点滅及びタイマー表示部に数字でお知らせします。（詳細はP.31・32参照）
●**すぐに操作ボタンを押し消火の状態にする。**
●**再度点火するときは**
※なべや油が相当熱くなっていますので、やけどにじゅうぶん注意して、水を入れたなべや水に浸した布などで温度センサーを冷してから点火する。

焦げつき消火機能が作動（標準バーナーのみ）

煮物などで水分がなくなり、なべの底が焦げつきはじめたら自動消火します。
※消火と同時にブザーが「ピー」と5回鳴り、点火確認ランプの点滅及びタイマー表示部に数字でお知らせします。（詳細はP.31・32参照）
●**すぐに操作ボタンを押し消火の状態にする。**

コンロ消し忘れタイマーが作動(標準バーナー・強火力バーナー)

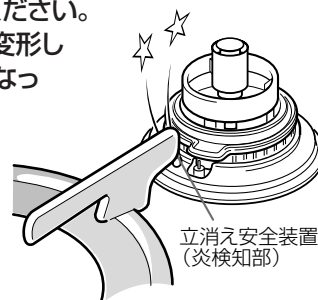
消し忘れを防止するために、点火してからの連続使用時間を判断して、一定時間以上になると自動消火します。(標準バーナー約2時間・強火力バーナー約1時間)
※消火と同時にブザーが「ピー」と1回鳴り、点火確認ランプが点滅及びタイマー表示部に数字でお知らせします。（詳細はP.31・32参照）
●**すぐに操作ボタンを押し消火の状態にする。**

乾電池が消耗

乾電池の容量が全くなくなった場合、自動消火します。
※消火と同時にブザーが「ピー」と3回鳴り、電池交換サイン（ランプ）が点灯してお知らせします。（詳細はP.31・32参照）
●**すぐに操作ボタンを押し消火の状態にする。**
●乾電池を交換してください。（P.9参照）

立消え安全装置が作動

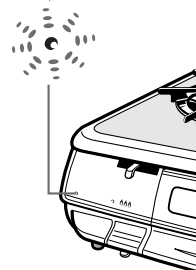
煮こぼれなどで火が消えると、ガスを自動的に止めます。（ガスが止まるまで少し時間がかかります）
※ガスが止まると同時にブザーが「ピー」と3回鳴り、コンロバーナーの場合は点火確認ランプが点滅及びタイマー表示部に数字でお知らせし、グリルの場合はタイマー表示部に数字でお知らせします。（詳細はP.31・32参照）
●**すぐに操作ボタンを押し消火の状態にする。**
●**再度点火するときは**
※周囲にガスがなくなったことを確認して、立消え安全装置(炎検知部)の汚れをふきとってから点火する。

お願い
- **立消え安全装置(炎検知部)に水滴や煮こぼれがつくと、点火しにくくなったりします。水滴や煮こぼれはふきとってください。**
- **立消え安全装置(炎検知部)に硬いものをぶつけないでください。まがったり、変形し点火しにくくなったりします。**

グリル過熱防止センサー作動

魚などの調理物を入れないでから焼きした場合など、グリル庫内の温度が異常に高くなった場合に自動消火します。また、連続で使用した場合にもグリル過熱防止センサーが作動し自動消火する場合があります。
※消火と同時にブザーが「ピー」と3回鳴り、グリル調理タイマー表示部に数字でお知らせします。（詳細はP.31・32参照）
●**すぐに操作ボタンを押し消火の状態にする。**
●**再度点火するときは**
※グリル庫内の温度がある程度下がるまで使用できない機能となっていますので、約3分程度待ってから点火操作をしてください。

電池交換サイン（乾電池の交換時期をランプにてお知らせします。）

■この機器は天ぷら油過熱防止機能、コンロ消し忘れタイマーなどの制御やコンロ点火確認ランプの点灯、グリル調理タイマーなどの制御をするために乾電池を使用しています。
■乾電池の交換時期をお知らせする電池交換サイン(ランプ)がついています。
●点滅……新しい乾電池を用意してください。
●点灯……新しい乾電池と交換してください。
電池交換サイン（ランプ）が点灯するとコンロバーナーとグリルの機器全てが使用できなくなります。操作ボタンを押し点火しても安全のため手を離すと消火します。電池交換サイン（ランプ）が点灯したら新しい乾電池と交換してください。

電池交換サイン(ランプ)が点灯したら乾電池を交換

お願い
- **乾電池は単1形アルカリ乾電池をご使用ください。**
- **乾電池が正しくセットされていなかったり、乾電池の容量が全くなくなったときは、点灯しません。**

お手入れのしかた

⚠注意

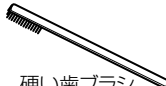
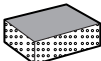
■**点検・お手入れは、ガス栓を閉め、機器が冷えてから手袋をはめて行う**

●やけどや機器の角などでけがをする原因になります。（グリル庫内・排気口・バーナーまわりは特に注意してください）また、お手入れする部品以外は、はずさないでください。
●機器本体に水をかけたり、丸洗いしないでください。
●点検・お手入れ後は、機器およびグリル庫内にふきん・紙類などが置き忘れていないか確認してください。

・ご使用上支障がない場合でも、不慮の事故を防ぎ、安心してより長くご使用いただくために、年1回程度の定期点検をおすすめします。
※定期点検を受ける先が不明の場合や、点検費用などについてはお買い上げの販売店またはもよりのガス事業者にお問い合せください。

日常の点検

●機器周辺に燃えやすいものが置いてありませんか。
●標準バーナーキャップ、しる受けカップなどは正しくセットされていますか。
●グリル皿に脂がたまっていませんか。
●ゴム管の接続は確実ですか。
●ゴム管は傷んでいませんか。
●立消え安全装置（炎検知部）・温度センサーが汚れていませんか。
●バーナーの炎口が煮汁などでつまっていませんか。

お手入れの道具と洗剤について

お手入れの手順・ポイント

①手袋をします。道具・洗剤を用意します。
②洗剤は、「台所用」「住居用」などの用途や、液性（中性・弱アルカリ性・弱酸性）を確認して汚れにあったものを選びます。道具・洗剤・食器洗い乾燥機の取扱説明書や注意をよく読み、使えるか確認します。まず、道具や洗剤を目立たない部分で試してから、使用してください。
③スプレーで洗剤を直接かけず、スポンジや布に含ませてから使用します。
④お手入れ後は、必ず水洗いした後にふき取り、水気や洗剤を残さないようにしてください。
●守らないと、機器や部品表面のはがれ・欠け・変色・変質・さび・割れ・キズの原因となります。

使ってよい道具・洗剤	
スポンジたわし やわらかい歯ブラシ やわらかい布 台所用中性洗剤（野菜・食器洗い用）	●布・スポンジたわし、歯ブラシに水や台所用中性洗剤を含ませてふいて、その後乾いた布で水気をふき取ってください。

使ってはいけない道具・洗剤	
金属たわし 硬い歯ブラシ ナイロンたわし 亀の子たわし	●硬いため、部品・グリルとびらガラス・ホーローや塗装の表面にキズがつきます。はがれ・欠け・変色・変質・さび・割れの原因になります。
クレンザー みがき粉 スポンジたわし裏面（硬い）	●スポンジたわしの裏面は硬く、研磨剤も付着しています。 ●研磨剤で、部品・グリルとびらガラス・ホーローや塗装の表面にキズがつき、はがれ・欠け・変色・変質・さび・割れの原因になります。
弱酸性洗剤・弱アルカリ性洗剤・クリームクレンザー 重曹 歯みがき粉	●基本的には使っていけません。表面の変質・キズ・変色・さびる場合があります。 ●もし使う場合は、「お手入れの手順・ポイント」を守って使ってください。ただし、機器本体などの塗装部には絶対に使用しないでください。
酸性・アルカリ性・漂白剤 シンナー・ベンジン・アルコール	●部品やホーロー・塗装の表面が変質し、はがれ・変色・さびの原因になります。
スプレー式洗剤	●機器内部に洗剤が入ると、電子部品に付着して作動不良や、腐食して故障の原因になります。機器に直接かけずに、必ず布に含ませてからお手入れしてください。

●上記記載以外の道具や洗剤も使用しないでください。

お手入れのしかた

トッププレート（ガラス面）

表面が汚れたら、そのつど台所用中性洗剤（野菜・食器洗い用）や水を含ませたスポンジたわしや布などのやわらかい物でふき取りその後乾いたふきんでふいてください。

⚠注意

確認　使用直後は、トッププレートのガラス面は熱くなっています。お手入れはガラスが冷えてから行ってください。

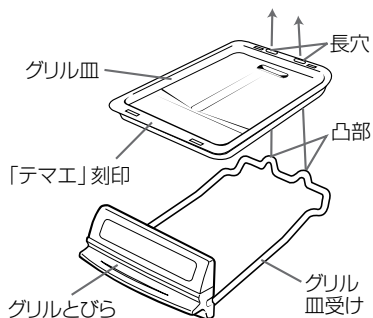
- ●煮こぼれなど、そのままにしておくとこびりついて取れなくなります。ご使用のたびに、こまめにふいてください。
- ●汚れのひどいときは、乾いた布に中性洗剤をつけてふき取り、もう一度ぬれふきん、乾いたふきんの順でふいてください。
- ●汚れがこびりついたときは、汚れたところにクリームクレンザーをつけてラップでこすると、取りにくい汚れもよく落ちます。ただし、ふき取りの際、ガラスリングにクリームクレンザーがかからないように気をつけてください。ガラスリングの塗装部分の色が薄くなったり、光沢が変わることがあります。また、ガラス表面の模様が薄くなったり、光沢がなくなることがありますので、クリームクレンザーの常用は避けてください。
- ●ドライバーなど先の鋭いものやみがき粉なども、ガラス面及び、ガラスリングの塗装部分を傷つけますので使わないでください。
- ●ガラスリング周辺部に汚れが残る場合は、液体（クリーム）クレンザーを棒につけてふき取ってください。
- ●当社別売のガラストップ専用クリーナーおよび、推奨品のスクレーパー（焦げつきそぎ取り用）をお使いいただくと上手にお手入れができます。お求めの場合は、お買い上げの販売店またはもよりの当社事業所に連絡してください。また、スクレーパーは、お近くのホームセンターなどでお買い求めください。
  ※必ずガラス面のみにお使いください。

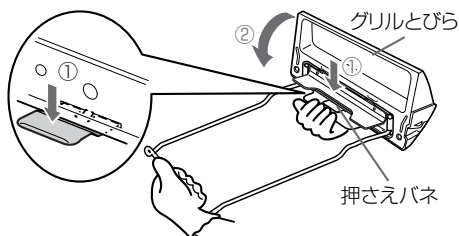
お願い　**トッププレート（ガラス面）には安全に関する注意ラベルが張り付けてあります。汚れたり読めなくなったときはやわらかい布などで汚れをふき取ってください。また、お手入れの際にははがれないようにご注意ください。もしはがれたり読めなくなった場合は、お買い上げの販売店またはもよりの当社事業所で新しいラベルを再購入のうえ、張り替えてください。**

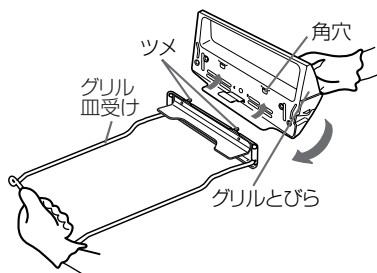
グリル皿・グリルとびら・グリル排気口カバー・グリル焼網

・使用後そのつど台所用中性洗剤（野菜・食器洗い用）を含ませたスポンジたわしでお手入れをする。(取りはずしてお手入れができます。）汚れが落ちにくい場合は、台所用中性洗剤や水で汚れた部分をしめらせ、しばらくしてからスポンジややわらかい布で拭き取ってください。

●グリル皿の取り付け

グリル皿受けの凸部をグリル皿の長穴に確実にいれる。

●グリルとびらの取りはずしかた

1.押さえバネを↓①の方向に下げる。
2.グリルとびらを②の方向にたおす。

●グリルとびらの取り付けかた

1.グリル皿受けのツメ2ヵ所をグリルとびらの角穴にはめ込む。
2.の方向にグリルとびらを回転させる。押さえバネがグリル皿受けに確実にはまっているか確認する。

お願い

- **グリル皿は、汚れたまま使用しますと、こびりついた脂汚れがとれにくくなりシミが残ったり、発火することがあります。**
- **押さえバネには必要以上に力を加えないでください。変形してグリルとびらが正しく取り付けられなくなることがあります。**
- **グリル皿はクリアコート加工されており、台所用中性洗剤（野菜・食器洗い用）以外の洗剤・みがき粉・硬いものでお手入れをすると、グリル皿のクリアコートがはがれたり、シミ・変色の原因となりますので使用しないでください。**
- **食器洗い乾燥機で酸性やアルカリ性洗剤を使ってグリル皿を洗浄すると、クリアコートの変色やはがれの原因になります。必ず洗剤なしで洗浄してください。**
- **グリル皿にシワ状の模様や一部黒ずんで見える場合がありますが、性能上全く問題ありません。**

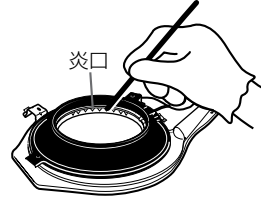
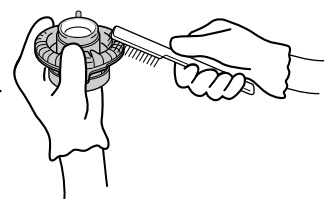
バーナー本体（強火力バーナー）・バーナーキャップ（標準バーナー）

・目づまりしていたら、炎口をブラシや針金などで掃除をする。
・お手入れ後は正しくセットし、正常に燃焼することを確認してください。

お願い

- **標準バーナーのバーナーキャップの表面・バーナー本体（黒い部分）を台所用中性洗剤（野菜・食器洗い用）以外の洗剤でお手入れをすると黒い部分がはがれることがあります。万一はがれた場合でもそのままご使用いただいて問題ありません。**
- **煮こぼれしたときは、必ずお手入れしてください。**

グリル排気口カバー

ネジ固定をしてありますので、取り外さないでください。（左右側面、後面）

ごとく・しる受けカップ

●使用後そのつど台所用中性洗剤（野菜・食器洗い用）を含ませたスポンジたわしでお手入れをする。（お手入れをしないとよごれが焼きつくことがあるので、こまめにお手入れしてください。）

汚れがひどかったり、こびり付きがとれないときは?

- 台所用中性洗剤を混ぜた水を含ませた紙や布で湿らせ、そのまま置いておいたり、またつけ置きしておくと汚れが浮きあがってきます。また、煮洗いするとさらに汚れを落としやすくなります。最後に水洗いし、水気をふき取ります。

それでも汚れがとれない場合は、以下の方法で汚れを落とします。

※ただし、これらは基本的には使っていけないもので、表面にキズがついたり、変色・変質することがあります。目立たない部分で試してからお使いください。

- 重曹を水でぬらしたスポンジや歯ブラシにつけて、汚れを落とします。また、重曹を溶かした水につけ置きした後、汚れを落とします。それでも汚れがとれない場合は、そのまま30分ほど煮込むと汚れを落としやすくなります。残った汚れは、割ばしやヘラを使ってこすり落とします。その後水洗いします。
- 弱アルカリ性洗剤・歯みがき粉・クリームクレンザーをスポンジにつけて、汚れを落とします。

お願い

ごとく・しる受けカップはホーロー仕上げです。変色やはがれがあっても性能に影響はありません。再購入をご希望の際は「交換部品・別売部品」（P.33）を参照願います。

立消え安全装置（炎検知部）・点火プラグ・温度センサー

・汚れや水気をやわらかい歯ブラシなどで落とす。（汚れや水気が付いていると点火しにくくなります。）
・温度センサーをお手入れするときは、温度センサーに片手を添えて、かたくしぼった布で温度センサーの頭部および側面の汚れをふきとってください。

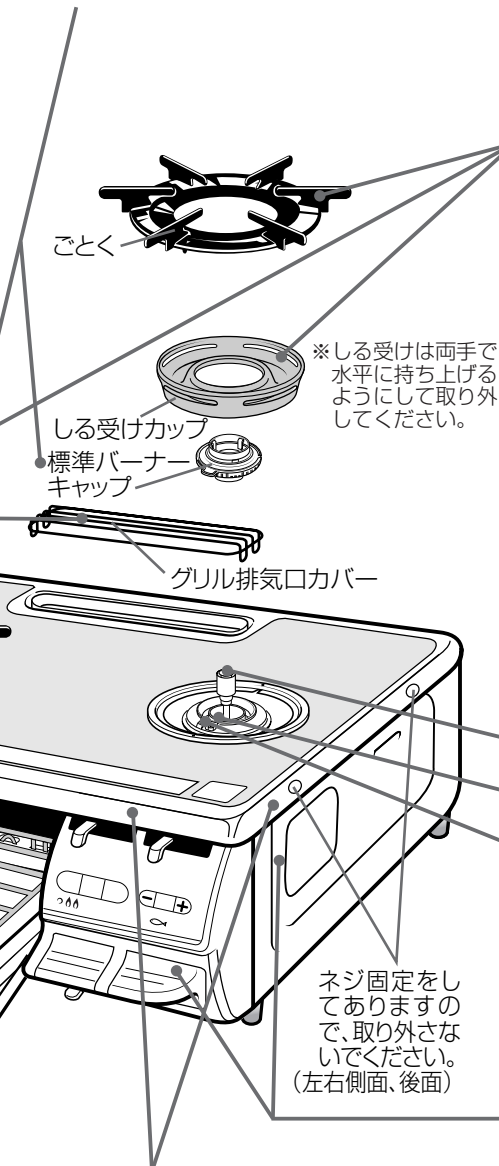
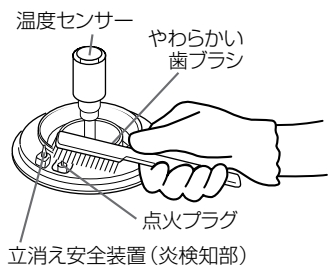
お願い

硬いブラシでお手入れをしたり、立消え安全装置（炎検知部）・点火プラグ・温度センサーを傾けたりしないでください。点火不良や立消えの原因になります。

機器表面・前面パネル

●台所用中性洗剤（野菜・食器洗い用）を含ませたスポンジたわし・やわらかい布でふき、お手入れ後は乾いた布で水気をふきとる。

お願い

- **スプレー式洗剤は使用しないでください。機器前面などから内部へ洗剤が入りますと電子基板の誤作動や部品の腐食などにより機器が損傷する場合があります。**
- **印刷・塗装面にもアルカリ洗剤やスプレー式洗剤、みがき粉・金属たわしなどは使わないでください。表面にキズがついたり、前面のパネルの変色やハガレの原因になります。**

トッププレート枠

●汚れたら、そのつどやわらかい布でふいてください。汚れたまま放置するとシミがのこったり、汚れが落ちにくくなる原因となります。汚れが落ちにくいときは、台所用中性洗剤（野菜・食器洗い用）で汚れた部分を湿らせておき、水を含んだ布でふいてください。
●漂白剤、強アルカリ性洗剤を使用すると、表面がはがれ落ちることがありますので使わないでください。

グリルとびらガラス

※汚れたらそのつどやわらかい布でふき、お手入れをする。
・汚れが落ちにくいときは、台所用中性洗剤（野菜・食器洗い用）で汚れた部分を湿らせておき、水を含んだ布でふきとる。

お願い

みがき粉・硬いものでお手入れをすると、ガラスにキズがつき割れる原因になりますので使用しないでください。

故障かな?と思ったら

⚠警告	■使用中に異常を感じたときはすぐに使用を中止する あわてずガス栓を閉めてください。

調べてみると故障でない場合がよくあります。修理を依頼する前に、もう一度チェックしてください。

こんな場合は	調べてください	参照ページ
①点火しない ・点火しにくい ・放電しない ・点火してもすぐ消える ・手を離すと消火する	●ガス栓を全開にしていますか?	11・21
	●LPガスがなくなりかけていませんか?（LPガスをご使用の場合）	―
	●ガス配管に空気が残っていませんか?（朝一番など） ⇒点火操作を繰り返してください。	
	●バーナー炎口がつまっていませんか?	26
	●点火プラグ、立消え安全装置（炎検知部）、バーナーキャップ（標準バーナー）がぬれたり、汚れたりしていませんか?	7·26
	●バーナーキャップ、しる受けカップが正しくセットされていますか?	7・9
	●アルミはく製しる受け皿を使用していませんか? ⇒使用しないでください。	5
	●乾電池が正しくセットされていますか? 乾電池が消耗していませんか?	9・23
	●点火ロックを解除していますか?	11・21
	●操作ボタンを強めに数秒間押していますか?	
	●ブザーが鳴って消火しましたか?	23·31·32
	●ゴム管が折れ曲がったり、つぶれたりしていませんか? ⇒ゴム管の折れ曲がり、つぶれを直してください。	5
	●ガス栓のヒューズが作動していませんか? ⇒機器を接続しているガス栓がテーブルコンロ用であることを確認する。	10
②炎の状態がおかしい ・炎が安定しない ・炎が黄色い、赤い ・異常音をたてて燃える、消える ・炎が均一でない ・使用中炎が消える ・なべにすすがつく	●バーナー炎口がつまっていませんか?	26
	●点火プラグ、立消え安全装置（炎検知部）、バーナーキャップがぬれたり、汚れたりしていませんか?	7·26
	●バーナーキャップ、しる受けカップが正しくセットされていますか?	7・9
	●アルミはく製しる受け皿を使用していませんか? ⇒使用しないでください。	5
	●ブザーが鳴って消火しましたか?	23·31·32
	●グリル使用時にコンロを使用すると焼物の塩分（ナトリウム）やカルシウムが燃えて、炎が赤くなることがありますが、異常ではありません。	―

こんな場合は	調べてください	参照ページ
②炎の状態がおかしい ・炎が安定しない ・炎が黄色い、赤い ・異常音をたてて燃える、消える ・炎が均一でない ・使用中炎が消える ・なべにすすがつく	●バーナーの炎は点火プラグ、立消え安全装置、ごとく部分などで炎が短くなっています。異常ではありません。（標準バーナー）	—
	●火力調節つまみをゆっくり操作していますか?	11・22
	●風が吹き込んでいませんか? 扇風機や冷暖房機器の風が当たっていませんか?	7・10
	●加湿器を使用すると水分に含まれるカルシウムが燃えて炎が赤くなることがありますが、異常ではありません。	—
③使用中や消火後に音がする ・「ポン」と音がする ・キシミ音がする ・「シャー」と音がする	●コンロバーナー使用後に「ポン」という火の消えた音がしますが、異常ではありません。	11
	●点火後や消火後にキシミ音がでますが、過熱や冷却されるときに、金属が膨張収縮して起こる音で、異常ではありません。	—
	●コンロバーナー使用中「シャー」と音がでますが、燃焼するガスの通過音で、異常ではありません。	
④点火すると他のバーナーも放電する	●他のバーナーも同時に放電します。異常ではありません。	11・21
⑤バーナー本体が変色する	●炎の熱や煮こぼれにより、バーナー本体が変色することがあります。使用上問題ありません。	—
⑥ガスの臭いがする	●ゴム管がひび割れたり、穴があいていませんか?	4
	●ゴム管が確実に接続されていますか?	4・10
⑦標準バーナー使用中に… ・調理中に消火する ・自動消火しない ・点火してもすぐ消える ・火力が変わる ・なべ底がひどく焦げついて消火した	●なべの形状や材質が適していますか?	8・12
	●なべ底が凹凸していませんか?	
	●なべ底や温度センサーが汚れていませんか?	
	●油の量があっていますか?	
	●から焼きに近い調理をしていませんか?	
	●フライパンやなべをふったり、浮かせて調理していませんか?	19
	●なべの温度が高温になると、自動的に火力を切り替えます。 大火⟷小火を繰り返し、この状態が30分以上続くと消火します。	22
	●冷凍食品や冷凍したなべをそのまま調理していませんか?	12
	●カレーやシチューの再加熱ですか? ⇒水を加え弱火で様子を見ながら調理してください。	19
	●カラメル、みその加熱など水分のほとんどない料理や中火で調理していませんか?焦げつきがひどくなる場合があります。	
	●温度センサーが高温になっていませんか? ⇒水を入れたなべやぬれふきんなどで温度センサーを冷やしてください。	23

故障かな?と思ったら

こんな場合は	調べてください	参照ページ
⑦標準バーナー使用中に… ・調理中に消火する ・自動消火しない ・点火してもすぐ消える ・火力が変わる ・なべ底がひどく焦げついて消火した	●火力を中火や弱火にして使用した場合、調理によっては焦げつき消火機能が作動して途中消火する場合があります。 ⇒再度点火してご使用ください。	19
	●圧力なべや無水なべを使用した料理、フライパンを使用した鶏のもも焼きなど焦げつき消火機能が働き、消火する場合があります。 ⇒再度点火してご使用ください。	
⑧湯わかしモード使用しても ・お湯がぬるい ・お知らせが遅い	●なべの形状や材質が適していますか?	12･16･17
	●なべ底が凹んでいませんか?	
	●土なべや耐熱ガラスなべを使用していませんか?沸とう前に検知する場合があります。	
	●水の量は適切ですか?水量500㎖～2ℓが適切です。	
	●薄手のなべを使っていませんか?消火する場合があります。	
	●加熱中になべを動かしたり、水をかき混ぜたりしていませんか?	
	●一度わかしたお湯（70℃以上）を再び湯わかしモードでわかすと100℃より低めで沸とうしたと判断する場合があります。	
⑨上手に炊飯・おかゆができない ・ふきこぼれる ・ご飯が固い ・ご飯がやわらかい ・ご飯が焦げる	●炊飯に使用したなべの形状や材質が適していますか?	13・14 15
	●米の量、水の量、浸しおき時間は正しく計っていますか?	
	●銘柄や産地、保存期間により出来映え、食味が変わります。	
	●無洗米を使っていますか? 1、2度洗米し、3%ぐらい多めに水をいれて、必ず浸しおきをして洗米おきモードで炊飯してください。	
	●よく洗米しましたか?ぬか分が残っていると焦げやすくなります。	
	●炊飯途中にふたを開けませんでしたか?	
	●むらした後、ごはんをかき混ぜていますか?	
	●おかゆの場合は、ふたをずらすなどの工夫が必要です。	
	●火力を炊飯位置に正しく調節していますか?	
⑩調理中に消火する	●長時間使っていませんか? ⇒消し忘れタイマーが作動しました。再点火してください。	19・23
	●グリル過熱防止センサーが作動した場合は、約3分程待ってから使用してください。	

こんな場合は	調べてください	参照ページ
⑪グリル使用時 ・焼けすぎる ・焼け足りない ・焼けムラ ・煙が出る	●しっかり解凍していますか?	20
	●みそや粕は取ってから焼いていますか?	
	●魚の置き方は合っていますか?	
	●塩加減は良いですか?	
	●脂の多い魚などを焼くと煙が多く出るため、排気口以外からも煙が出る場合があります。	19
	●初めてグリルを使うときグリルや排気口以外から煙や臭いがでます。グリルには加工油を使っておりその油を焼き切るためで異常ではありません。	
	●食材にあった火力調節をしてください。	22
⑫ブザーが鳴った ・数回鳴った ・鳴り続ける	●安全機能が作動しています。確認してください。	31・32
	●乾電池が消耗しています。新しい乾電池を用意してください。	23
⑬赤いランプが点滅する ・電池交換サイン ・操作部のモードランプ ・コンロ点火確認ランプ	●自動消火した後、使用したコンロまたはグリルの操作ボタンを消火の状態に戻しましたか?操作ボタンを戻さないと電池が消耗します。	23・31 32
	●点火操作時「パチパチ」と放電するとともに、電池交換サイン(ランプ)またはコンロ点火確認ランプがうすく点滅することがありますが、故障ではありません。	—
⑭部品が変色する ・表面が変色する ・ごとくが変色する	●酸性やアルカリ性洗剤を使用していませんか?	24・25 26
	●ごとく先端は、炎が当たり白くざらざらになることがありますが、使用上問題ありません。	—

なお、異常のあるときやおわかりにならないときには、お買い上げの販売店またはもよりの当社事業所にご連絡ください。不完全な処置は事故のもとになります。

故障かな?と思ったら

表示とブザーについて

ブザー音	揚げもの・炊飯・タイマー操作部のランプ(標準バーナー)点火確認ランプ(強火力・標準バーナー)電池交換サイン(ランプ)	グリルタイマー表示(交互に点滅)		部位
ピー5回	揚げもの用 点滅	"02"↔"-1"		標準バーナー
		"14"↔"-1"		
ピー3回	揚げもの用 点滅	"12"↔	"-1"	標準バーナー
	点滅		"-3"	強火力バーナー
	揚げもの用 点滅	"11"↔	"-1"	標準バーナー
	点滅		"-3"	強火力バーナー
	(左前面パネルの左端) 電池交換サイン(ランプ) 点灯	——		標準バーナー 強火力バーナー グリル
	——	"12"↔"-5"		グリル
	——	"11"↔"-5"		グリル
	——	"02"↔"-5"		グリル
ピー1回(約2秒)	揚げもの用 点滅	"00"↔	"-1"	標準バーナー
	点滅		"-3"	強火力バーナー
	200 おかゆ 左コンロ 点滅	"0"	(グリルを使用していない場合)	強火力バーナー
	180 洗米すぐ 右コンロ 揚げもの用 点滅	"0"	(グリルを使用していない場合)	標準バーナー
	——	"0"		グリル
	180 洗米すぐ 右コンロ 160 洗米おき 湯わかし 揚げもの用 点滅 (使用した炊飯モードのランプが点滅) 例:洗米おきモード使用の場合	——		標準バーナー
	200 おかゆ 左コンロ 180 洗米すぐ 右コンロ 160 洗米おき 湯わかし 揚げもの用 点滅 湯わかしモードの場合	——		標準バーナー
ブザーが鳴り続ける	揚げもの用 点滅	"70""71" "72" "31""32" ↔	"-1"	標準バーナー
	点滅		"-3"	強火力バーナー
	——		"-5"	グリル

内　　容	原　　因	処置と再使用時の注意	参照ページ
天ぷら油過熱防止機能作動 焦げつき消火機能作動 温度センサー過熱防止機能作動	天ぷら油の過熱・焦げつき・消し忘れによる過熱・から炊きなど	●「故障かな?と思ったら」のこんな場合はの⑦を確認する。 ●やけどに注意して再点火を行う。 ●天ぷら油過熱防止機能作動中(温度センサーが高温のままの状態)は、点火しても手を離すと消火する場合があります。	23
立消え安全装置の作動 点火時に着火しなかった	炎の吹き消え・煮こぼれした場合・点火しなかった場合など	●「故障かな?と思ったら」のこんな場合はの①、②を確認する。 ●周囲にガスがなくなるまで待ってから再点火を行う。	11·23
電池交換サインのお知らせ	乾電池の消耗	●乾電池を交換してください。	9·23
立消え安全装置の作動 点火時に着火しなかった	炎の吹き消え・点火しなかった場合など	●「故障かな?と思ったら」のこんな場合はの①、②を確認する。 ●周囲にガスがなくなるまで待ってから再点火を行う。	11·23
グリル過熱防止センサーの作動	グリルのから焼き・消し忘れ・連続して使用した場合・少ない食材など	●操作ボタンを押して戻し、約3分程グリル庫内が冷えるのを待ってから再点火を行う。 ●作動中（グリル過熱防止センサーが高温のままの状態）は、点火しても手を離すと消火します。	19·23
コンロ消し忘れタイマー作動	使用開始から約2時間たちました。 使用開始から約1時間たちました。	●操作ボタンを押してもどす。 ●続けて使用する場合は、再点火を行う。	19·23
コンロ調理タイマーモード終了	設定した時間がたち自動消火しました。	●操作ボタンを押してもどす。 ●操作ボタンを押してもどす。	17·18
グリル調理タイマー終了	設定した時間がたち自動消火しました。	●操作ボタンを押してもどす。	21·22
炊飯モード：洗米おき・洗米すぐ炊飯でのむらし終了 おかゆ炊飯終了	炊飯モードで炊きあがり自動消火しました。(洗米おき·洗米すぐ炊飯の場合はむらしも終了)	●操作ボタンを押してもどす。	14·15
湯わかしモード終了	湯わかしモードで沸とうし、5分保温したあとに自動消火しました。	●操作ボタンを押してもどす。	16·17
温度センサー・グリル過熱防止センサー・電子部品の故障	部品が故障しています。	●ガス栓を閉め、使用を中止し、お買い上げの販売店またはもよりの当社事業所にご連絡ください。	裏表紙 別添連絡先一覧表

長期間使用しない場合

●お部屋のガス栓を必ず閉めてください。
●乾電池をはずしておく。
●お手入れしておくと、次回使用するときに便利です。

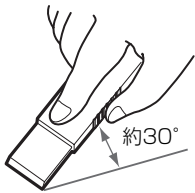
交換部品（お客様にて取り替え可能な消耗部品）・別売部品

●お買い上げの販売店またはもよりの当社事業所にお問い合わせください。

部　品　名・品　名		部品番号·品名番号	希望小売価格(税込)
ご　と　く	強火力・標準バーナー用	010−271−000	¥1,260
しる受けカップ	強火力バーナー用	009−266−000	¥　315
	標準バーナー用	009−267−000	¥　630
バーナーキャップ	標準バーナー用	151−290−000	¥1,050
グリル排気口カバー		050−030−000	¥　840
グ リ ル 皿		070−184−000	¥1,260
グ リ ル 焼 網		071−040−000	¥　840
炊 飯 専 用 釜		RTR-03D	お買い上げの販売店またはもよりの当社事業所へご連絡ください。
炊　飯　鍋		RTR-300D1	
		RTR-500	
魚 と っ て		RTO-ST1	
ガラストップ専用クリーナー		RBC-VG1	
スクレーパーS型〈推奨品〉		35SB(オルファ社製)	※ホームセンターなどでお買い求めください。

※乾電池はもよりの電気店等でお買い求めください。
（2006年10月現在の価格です。価格・仕様は変更される場合があります。あらかじめご了承ください）

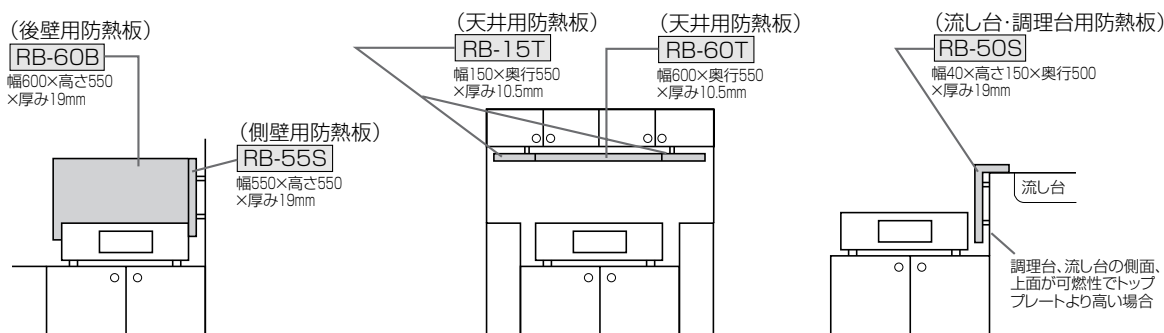
※スクレーパーS型〈推奨品〉について
・トッププレートに傷がつく恐れがありますので、刃が痛んだ場合は、使用しないでください。
・刃先は鋭利な刃になっていますので取り扱いには十分に注意してください。
・使用角度は約30°で使用してください。

約30°

廃棄時のお願い

本機器は乾電池を使用していますので、大型ゴミなどで廃棄される場合は、必ず乾電池を取り外してください。そのままにしておきますと思わぬ事故になることがあります。

別売部品のご紹介

●防熱板

・設置場所で、可燃性の壁（ステンレス板などを張りつけた可燃性の壁も含む）から15cm、上部はトッププレート上面より100cm以上はなして設置できない場合、図のように取り付けて使用してください。

●炊飯専用釜・炊飯鍋（P.14の「炊飯に適したなべ」を参照してお買い求めください。）

（お使いの場合は、必ず付属の取扱説明書をお読みください。）

炊飯専用釜…RTR-03D（3合用）、炊飯鍋…RTR-300D1（3合用）、RTR-500（5合用）

●魚とって　RTO-ST1

魚の取り出しや、盛り付けに便利です。（P.21参照）

- **別売部品についてはお買い上げの販売店またはもよりの当社事業所にお問い合わせください。**
- **防熱板については、この別売の指定の防熱板を必ずご使用ください。**

アフターサービス

修理を依頼されるときは	『故障かな？と思ったら』をもう一度ご覧になって確認してください。それでも不具合のある場合や不明な場合は、ご自分で修理なさらずにもよりの販売店または当社事業所へご相談ください。アフターサービスをお申し付けの際は、次のことをお知らせください。 (1)製品名･ガス種類(P.9参照)　(2)型式の呼び(銘板表示のもの)(P.9参照)及び品名(P.1参照) (3)故障または異常の内容(できるだけくわしく) (4)ご住所･お名前･電話番号･道順　(5)訪問ご希望日
保証について	当社は保証書に記載してあるように、機器の販売後、機器に故障がある場合、一定期間と一定条件のもとに無料修理に応ずることをお約束します。（詳細は保証書をご覧ください。） 保証書を紛失されますと無料修理期間であっても修理費をいただく場合がありますので大切に保管してください。
補修用性能部品の保有期間について	補修用性能部品保有期間は、当製品の製造打ち切り後5年間となっています。（補修用性能部品とは、その製品の機能を維持するために必要な部品です）
転居されるとき	ガスには都市ガス数種類およびLPガスの区分があります。ガスの種類（ガスグループ）が異なる地域へ転居される場合には、部品の交換や調整が必要となりますので、転居先のガスの種類を確認のうえ、転居先のもよりのガス事業者にご相談ください。この場合、保証期間内でも、調整・改造に要する費用は有料となります。
アフターサービスなどについてわからないとき	お買い上げの販売店か別添の「連絡先一覧表」を参照していただき、もよりの当社事業所にご連絡ください。また、リンナイフリーダイヤル 0120-054321をご利用ください。
お客様の個人情報の取り扱いについて	●当社は、お客様よりお知らせいただいたお客様のお名前･ご住所･電話番号などの個人情報を、サービス活動および安全点検活動のために利用させていただく場合がございますのでご了承ください。 ●当社は、機器の修理や点検業務を当社の協力会社に委託する場合、法令に基づく義務の履行または権限の行使のために必要な場合、その他正当な理由がある場合を除き、当社以外の第三者に個人情報を開示・提供はいたしません。

仕様

品名	IZ-N63MT(SL)
型式の呼び	RTS-N620MGT-L
型式名	RTS-N620MGT
種類	グリル付ガステーブル
点火方法	連続放電点火式
外形寸法	高さ206㎜×幅596㎜×奥行486㎜（取手前面からホースエンドまで）
質量（本体）	13㎏
ガス接続	9.5㎜φガス用ゴム管
付属品	取扱説明書、保証書、連絡先一覧表、単1形アルカリ乾電池（2個）、 クックブック、クリーナー（見本）

使用ガス 使用ガスグループ		1時間当たりのガス消費量				型式の呼び
		個別ガス消費量			全点火時 ガス消費量	
		強火力バーナー	標準バーナー	グリル		
都市ガス用	12A	3.91kW	2.28kW	1.28kW	7.20kW	RTS-N620MGT-L
	13A	4.20kW	2.45kW	1.37kW	7.70kW	
LPガス用		4.21kW	2.45kW	1.41kW	7.80kW	

（本仕様は改良のためお知らせせずに変更することがありますので、ご了承ください）

リンナイ株式会社

サービスのお問合せ先

リンナイ
フリーダイヤル 0120-054321

本　　　社 ☎052(361)8211 〒454-0802 名古屋市中川区福住町2番26号
関東支社 ☎03(3471)9047 〒140-0013 東京都品川区南大井6丁目22番7号 大森ベルポートE館12F
東京支店 ☎03(3471)9047 〒140-0013 東京都品川区南大井6丁目22番7号 大森ベルポートE館12F
北関東支店 ☎048(667)4321 〒331-0811 さいたま市北区吉野町1丁目396−1
東関東支店 ☎043(273)3360 〒261-0026 千葉市美浜区幕張西2丁目7−1
南関東支店 ☎045(320)3051 〒221-0856 横浜市神奈川区三ツ沢上町4番10号
東北支社 ☎022(238)8315 〒984-0002 仙台市若林区卸町東1丁目5−5
札幌支店 ☎011(281)2506 〒060-0031 札幌市中央区北一条東2丁目
新潟支店 ☎025(247)6610 〒950-0864 新潟市東区紫竹2丁目1−74
中部支社 ☎052(363)8001 〒454-0802 名古屋市中川区福住町2番26号
関西支社 ☎06(6786)3601 〒550-0014 大阪市西区北堀江3丁目10番21号
広島支店 ☎082(277)5131 〒733-0833 広島市西区商工センター3丁目4番21号
高松支店 ☎087(821)8055 〒760-0066 高松市福岡町2丁目11番6号
九州支社 ☎092(281)3234 〒812-0029 福岡市博多区古門戸町2番3号

N620MGT-35A（01）
ZI-14